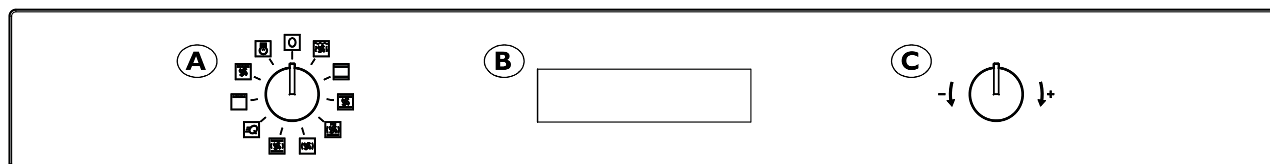
FRANKE



**CM 981 M**
**CR 981 M M**
**CR 981 P M**
**CS 981 M M**
**CS 981 P M**
**SG 981 M M**
**SM 981 M**
**SM 981 M M**
**SM 981 P**
**TL 981 M**

**Fig. 1**




CM 981 M / CR 981 M M / CS 981 M M / SG 981 M M / SM 981 M / SM 981 M M / TL 981 M

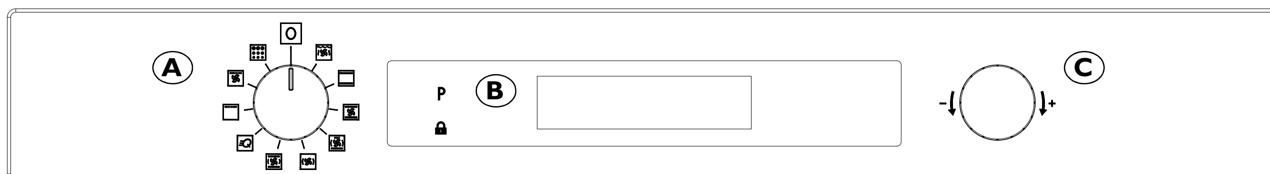



Fig. 1

CR 981 P M / CS 981 P M / SM 981 P M

**Fig. 2a/2b/2c**

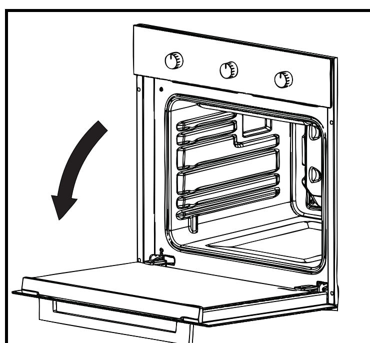


Fig. 2a

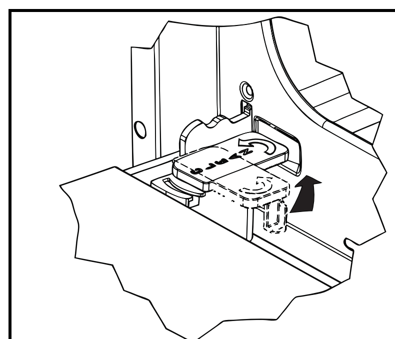


Fig. 2b

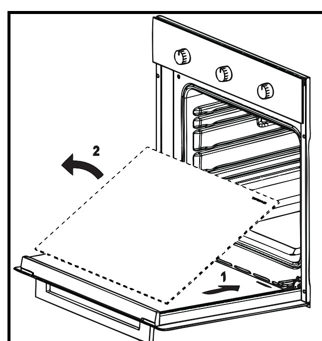



Fig. 2c

**Fig. 3a/3b/3c/3d/3e/3f/3g/3h**

**Fig. 3**

**Fig. 4a/4b/4c**

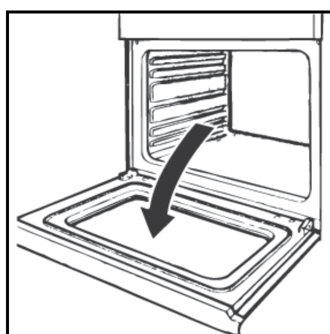


**Fig. 4a**

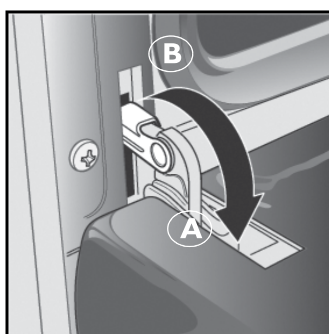



**Fig. 4b**

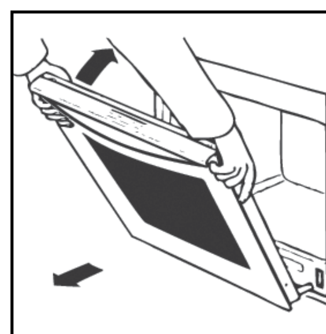


**Fig. 4c**

## Fig. 5a/5b

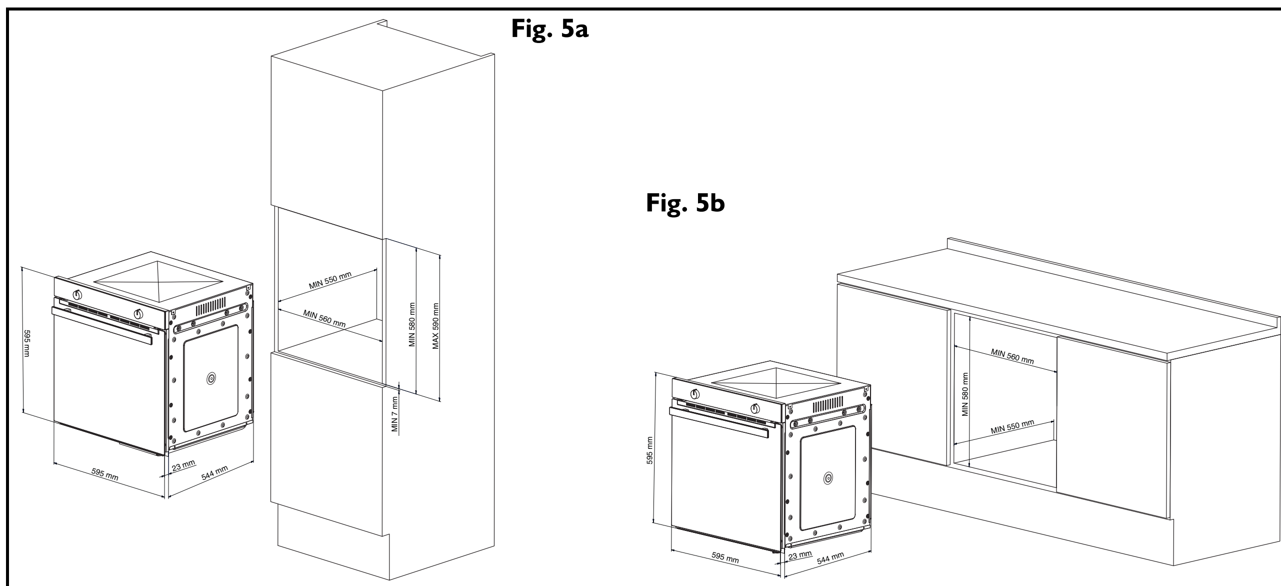
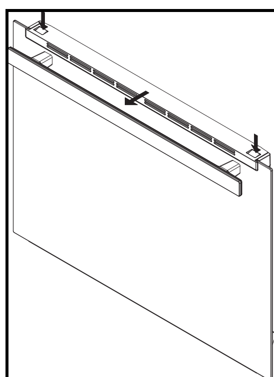


Fig. 5a

Fig. 5b

## Fig. 6/Fig. 7


Fig. 6

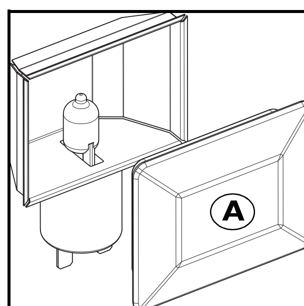


Fig. 7

## Fig. 8a/8b/8c/8d/8e

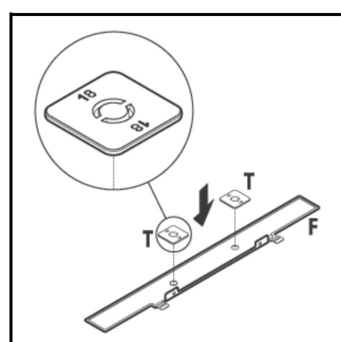


Fig. 8a

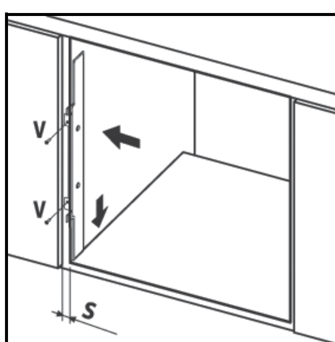


Fig. 8b

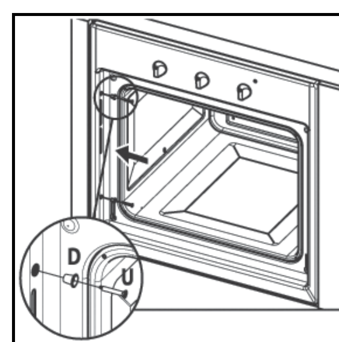
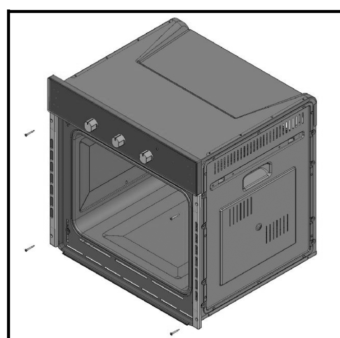


Fig. 8c


Fig. 8d

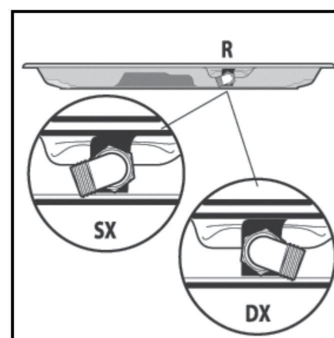


Fig. 8e

# Sommario



# Introduzione

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke.
Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

# Visto da vicino

## Cruscotto comandi

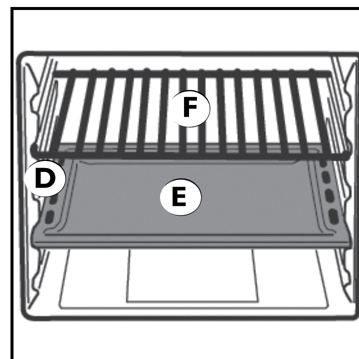
(A) Manopola per la scelta della Modalità di Cottura

(B) Display LCD grafico di visualizzazione per:
prima della cottura: menu di impostazioni varie e scelta di cottura
durante la cottura: temperatura
tempi di cottura (incrementale, durata, fine cottura)
contaminuti
modalità cottura selezionata
varie indicazioni operative per l'utente

(C) Manopola di aumento (+) / diminuzione (-), avanti / indietro e conferma (OK)

### (D) Guide di scorrimento di leccarde e griglie

Servono a posizionare correttamente le griglie e le leccarde in 5 o 6 posizioni prestabilite (a seconda del modello; da 1 a 6 partendo dal basso); nella tabella indicativa di cottura (pag. 10) troverete l'indicazione della posizione ideale per ciascun utilizzo del forno.




### (E) Leccarde

Vengono normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate o per cuocere direttamente i cibi; se non utilizzate, durante la cottura le leccarde devono essere tolte dal forno. Le leccarde sono in acciaio smaltato di tipo "AA" per uso alimentare.
**N.B.** Per ottenere migliori risultati di cottura si consiglia di inserire la leccarda con la parte inclinata verso la parete posteriore della cavità del forno.

### (F) Griglia

Viene usata come supporto alle vostre teglie, agli stampini da pasticceria, ed a tutti i contenitori diversi dalle leccarde in dotazione, o per cuocere prevalentemente nelle funzioni grill e grill ventilato carne e pesce da grigliare, pane da tostare, ecc. Non è consigliato un contatto diretto della griglia con i cibi.

# Prima accensione

Quando si usa il forno per la prima volta, è necessario far funzionare l'apparecchio a vuoto con la temperatura al massimo per almeno 40 minuti tenendo la porta completamente aperta ed aerando bene il locale, selezionando la funzione cottura assistita .
L'odore che si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto. Trascorso questo tempo il forno è pronto per l'uso.

# Suggerimenti

È buona norma, per la riuscita dei vostri piatti, non introdurre mai le vostre pietanze nel forno freddo, bensì attendere che esso abbia raggiunto la temperatura da voi prescelta.
Durante la cottura, non appoggiare mai direttamente sul fondo del forno, pentole o contenitori che vanno sempre posizionati sopra le griglie o le leccarde in dotazione in uno dei 5 ripiani disponibili; la mancata osservanza di questa indicazione provocherebbe il danneggiamento dello smalto del forno.
Non rivestire mai le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.
Eventuali riparazioni devono essere effettuate dal personale specializzato e patentato.
Contattare il nostro centro di assistenza più vicino e richiedere solo ricambi originali.
Il vostro forno Franke utilizza smalto speciale, facile da pulire, comunque è buona norma pulirlo spesso evitando di cuocere più volte lo sporco ed i residui delle cotture precedenti.
**N.B.** - Prima di procedere all'accensione del forno, leggere attentamente le istruzioni relative.

# Come utilizzarlo

In questo forno sono riuniti i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale "statici" con quelli dei moderni forni a convezione forzata "ventilati". È un apparecchio molto versatile che, in modo facile e sicuro, permette di scegliere fra diversi metodi di cottura. Per utilizzare al meglio il vostro forno Franke, consultare la tabella indicativa di cottura a pag. 10.

## Impostazioni

Per prima cosa, è accedere al menu "IMPOSTAZIONI" ed aggiornare i dati mostrati secondo il proprio gradimento.
Accendere il forno. Con la manopola C posizionarsi su "IMPOSTAZIONI" e confermare premendo la manopola stessa.
Ruotando la manopola è ora possibile selezionare l'impostazione di data e ora, lingua preferita, luminosità del pannello di controllo comandi, contrasto del display e tonalità dell'avviso acustico.
Si possono inoltre variare i diversi valori che vanno di volta in volta confermati premendo sempre la manopola C.
Tali impostazioni, una volta confermate, vengono salvate anche dopo lo spegnimento del forno; inoltre, anche in caso di temporanea mancanza di tensione fino ad un massimo di 10 ore, le impostazioni rimangono comunque salvate.

## Opzioni

**Eco display**: quando attivata, questa opzione permette di ridurre l'intensità della luminosità del display durante lo stand-by del forno, consentendo anche un leggero risparmio energetico.
**Display off**: quando attivata, questa opzione fa sì che quando il forno non è in funzione il display non sia retro illuminato (per motivi estetici e/o di lieve risparmio energetico).
**Versioni SW**: indica la versione del software presente nel forno. È utile ai fini di un eventuale intervento di un tecnico sul forno stesso.
**Demo**: richiede l'inserimento di una password per essere attivata. Permette l'operatività del forno senza però attivare le resistenze riscaldanti. Non utilizzabile dall'utente finale.

## Funzionamento manuale del forno

Ruotando la manopola A si accede istantaneamente alle Modalità di Cottura manuale. Ad ognuna di esse è associata una temperatura consigliata, modificabile a piacere ruotando la manopola di destra.
Una volta selezionata una Modalità di Cottura il forno inizia a scaldarsi: il display mostra lo scorrere del tempo dall'inizio della cottura.
**Se si desidera azzerare questo tempo e farlo ripartire, per esempio in corrispondenza dell'inserimento della pietanza, è necessario premere brevemente la manopola C, quindi selezionare e confermare "Azzera timer incrementale".**
Il display mostra la descrizione della funzione attiva e, finché non verrà raggiunta la temperatura impostata, questa si alternerà alla scritta "PRERISCALDAMENTO".
Raggiunta la temperatura impostata, il forno emette un triplo suono per due volte e il display mostra solo la descrizione della funzione attiva. A questo punto il simbolo del termometro ( ) indicherà che la "colonnina di mercurio" ha raggiunto il massimo livello: questo è sempre un indice della temperature interna istantanea (anche a temperatura impostata raggiunta, una temporanea oscillazione con il penultimo livello della "colonnina di mercurio" è da considerarsi un normale processo di autoregolazione del forno).

È possibile in qualsiasi momento modificare la temperatura preimpostata agendo sulla manopola C, andando da un minimo di 50 °C (ad eccezione delle funzioni defrost, grill statico e grill ventilato - vedi paragrafo "Modalità di cottura") ad un massimo di 270 °C (ad eccezione delle funzioni defrost, soft cooking (230 °C), grill statico e grill ventilato) ad intervalli di 5 °C.
**Temperatura istantanea:** premendo a lungo la manopola C (per circa 5 secondi) si può visualizzare la temperatura istantanea del forno.
**Blocco sicurezza bambini:** tenendo premuta la manopola C ancora più a lungo (per circa 10 secondi) si attiva la funzione di blocco sicurezza bambini (una chiavetta appare nel display per segnalarne l'attivazione): questa funzione disabilita l'effettivo funzionamento della manopola. Per disattivare tale funzione, tenere nuovamente premuta la manopola C per circa 10 secondi.

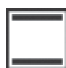
## Modalità di cottura



### Soft Cooking (Scongelamento - Scongelamento veloce - Scaldavivande)

Si inseriscono parzialmente la resistenza circolare e superiore (cielo). La bassa potenza e l'azione della ventola permettono una cottura molto delicata ed uniforme. Ideale per pasticceria secca e per tutte le cotture prolungate a bassa temperatura.
La temperatura è preimpostata a 100 °C per le cotture tipo "wellness" e prevede il preriscaldamento del forno prima dell'introduzione delle pietanze.
Con questo forno, Franke evolve ulteriormente questo programma di cottura, consentendo tramite la manopola C di riscaldare l'aria in modo molto graduale, controllato, e a bassa potenza. Si ottengono in questo modo nuove possibilità di trattamento del cibo:

| | |
|---|---|
| **Scongelamento** | La temperatura è solo a 25-30 °C con il ventilatore interno attivo. |
| **Scongelamento Veloce** | Tra i 35 ed i 55 °C con il ventilatore attivo si ottengono le condizioni per scongelare il cibo in modo accelerato. |
| **Scaldavivande** | Innalzando la temperatura tra i 60 e gli 80 °C, si ha la possibilità di riscaldare a temperatura adeguata vivande già cotte ma fredde o che devono essere mantenute calde senza rischiare di incidere sulla cottura. |



### Cottura statica naturale

Il riscaldamento avviene sia dall'alto (resistenza cielo) sia dal basso (resistenza suola). Questa è la funzione di cottura tradizionale che permette di cuocere uniformemente le vostre pietanze, utilizzando un solo ripiano.
La temperatura è preimpostata a 180 °C e prevede il preriscaldamento del forno prima dell'introduzione delle pietanze.



### Cottura assistita

Si inseriscono la resistenza superiore (cielo), la resistenza inferiore (suola) e la ventola interna al forno.
Il calore costante ed uniforme cuoce e rosola il cibo in tutti i punti. Si possono cuocere anche pietanze diverse tra loro utilizzando un massimo di 2 ripiani contemporaneamente.



### Cottura "Master Cooking"

Si inseriscono parzialmente la resistenza circolare, inferiore (suola) e superiore (cielo). Il mixaggio omogeneo della temperatura, favorito dall'ausilio della ventilazione forzata, permette la perfetta cottura di tutti i tipi di pizza.



### Cottura ventilata

Si inserisce l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola. Il calore costante ed uniforme, cuoce e rosola il cibo in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purché le temperature di cottura siano simili. È la più delicata tra le cotture ventilate a sua disposizione in questo forno Franke, ideale per la preparazione di dolci e pasticceria in generale, permette di cuocere su tre ripiani contemporaneamente.
La temperatura è preimpostata a 150 °C e prevede il preriscaldamento del forno prima dell'introduzione delle pietanze.



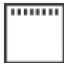
### Cottura ventilata "multi power"

Si inserisce la resistenza circolare insieme ad una azione parziale delle resistenze superiore (cielo) e inferiore (fondo) e la ventola. Rispetto alla funzione precedente è più potente e più rapida nel raggiungimento del calore; questo unitamente ad una omogenea distribuzione della temperatura la rende ideale per la cottura di arrosti di carne e di pesce e per le paste al forno utilizzando fino a 3 ripiani di cottura.
La temperatura è preimpostata a 200 °C e prevede il preriscaldamento del forno prima dell'introduzione delle pietanze.



## Cottura "quick cooking"

Si inserisce la resistenza circolare insieme alle resistenze cielo e fondo ed alla ventola. È la più potente tra le funzioni a disposizione nel suo forno Franke, e la distribuzione delle temperatura è studiata per avere una certa prevalenza verso il basso; questo la rende ideale per la preparazione di pizze o per cotture veloci di surgelati in genere. Può essere utilizzata per il raggiungimento rapido della temperatura desiderata per poi selezionare un'altro qualsiasi programma a sua disposizione.
La temperatura è preimpostata a 220 °C e prevede il preriscaldamento del forno prima dell'introduzione delle pietanze.



## Cottura grill

Attivando la resistenza di Grill posta nella parte superiore del forno, questi programmi di cottura agiscono per irraggiamento ad infrarossi, non è la temperatura quindi ad essere importante ma la quantità di irraggiamento emesso che è proporzionale al livello di potenza impostato.
Si può scegliere tra 4 livelli di potenza 20%, 40%, 60% (default) e 80% della potenza massima del grill.
È preferibile inserire il cibo a forno freddo, sfruttando da subito l'incandescenza della resistenza di grill. Questa veloce cottura superficiale mantiene morbida la parte interna delle carni; è anche possibile tostare velocemente fino a 9 fette di pane.
Se il grill viene utilizzato per un periodo prolungato il forno provvede da solo a limitare la temperatura massima, in questo frangente il grill riduce la sua efficacia.
Il forno Franke è studiato per grigliare con la porta del forno completamente chiusa.
**Avvertenza:** Franke ha studiato una forma della bocca del forno per proteggere il più possibile le mani di chi lo usa. Tuttavia, la resistenza del grill, durante il funzionamento è molto calda; evitare di toccarla accidentalmente durante le manipolazioni degli alimenti da grigliare.
Il livello preimpostato di potenza è al 60% della potenza massima e non prevede il preriscaldamento del forno.



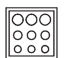
## Cottura grill ventilata

Si inserisce la resistenza grill posta nella parte superiore del forno e si mette in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale, ecc.
Il livello preimpostato di potenza è al 60% della potenza massima e non prevede il preriscaldamento del forno.



## Luce forno (tutti i modelli tranne CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

A questo simbolo corrisponde l'accensione dell'illuminazione interna del forno senza inserire nessun tipo di riscaldamento. Tale funzione è utile per facilitare le operazioni di pulizia a forno spento visualizzando il vano cottura.



## Pulizia mediante pirolisi (solo per CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

La funzione di autopulizia con PIROLISI, trasforma la pulizia del forno in un'operazione semplice, veloce ed immediata. La temperatura che si raggiunge all'interno della cavità di cottura, 480 °C, carbonizza tutti i residui di cibo e di grasso presenti all'interno del forno. Durante questo processo è possibile che alcune particelle dei residui si illuminino, è un normale fenomeno di combustione istantanea delle particelle residue.
L'attivazione di questa funzione mediante la manopola A fa si che, dal raggiungimento della temperatura di 330 °C e (dopo aver raggiunto la temperatura massima) fino al raffreddamento del forno ad una temperatura inferiore a 180°, la porta forno venga bloccata e che diventi quindi impossibile da aprire. Questa situazione viene evidenziata dall'icona illuminata del lucchetto.
Inoltre durante il processo di riscaldamento si accende anche l'icona con la "P".
Accorgimenti prima della pulizia:

1. Non lasciare nulla all'interno del forno, quindi estrarre tutti gli accessori quali leccarde, griglie, guide laterali, guide telescopiche, ecc. Questi infatti, oltre ad impedire la corretta circolazione del calore su tutte le pareti, potrebbero essere danneggiati dall'elevata temperatura.
2. Con una spugna umida cercate di togliere i residui alimentari più consistenti, evitando assolutamente l'utilizzo di detergenti o qualsiasi altro prodotto specifico per la pulizia.
3. Non ostacolate in alcun modo la circolazione dell'aria nella zona antistante al forno.

Soprattutto non lasciare nulla sulla maniglia della porta.
Attenzione: durante la funzione di pulizia automatica "Pirolisi" le superfici possono diventare molto calde. Tenere a distanza i bambini.
Un eventuale oscuramento del display Lcd durante il processo di Pulizia Forno - Pirolisi non deve essere ritenuto un'anomalia. Si tratta di una cautelativa protezione del display stesso, causato dalle notevoli temperature in gioco.

Questo oscuramento potrebbe durare qualche decina di minuti, durante i quali le due ulteriori indicazioni luminose forniscono le informazioni necessarie del processo ancora in corso (P) e del bloccaggio della porta (lucchetto).
**NB:** Un eventuale oscuramento del display Lcd durante il processo di Cottura, può essere causato da un anomalia al sistema di raffreddamento del forno che attiva un sistema di protezione indicato dalla P lampeggiante (Protection).
Si consiglia in questo caso di spegnere il forno e lasciarlo raffreddare. Qualora l'evento si ripetesse si consiglia di avvisare l'assistenza tecnica.

## Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature di porta, cruscotto e fianchi, il forno Franke è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente a forno caldo. Quando la ventola è in funzione è possibile avvertire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno, una particolare attenzione è stata posta affinché la velocità dell'aria in uscita non disturbi l'ambiente cucina e i rumori siano abbattuti al massimo.

**A completa salvaguardia dei mobili, a fine cottura la ventilazione rimane attiva finché il forno non sarà sufficientemente freddo.**

## Programmazione del tempo di cottura

Consente di programmare una modalità di cottura con tempi e temperatura desiderati.
Le possibilità sono:

 - contaminuti: conto alla rovescia di un tempo stabilito, senza effetti su inizio e fine cottura;

 - durata cottura: inizio cottura immediato con durata stabilita;

 - fine cottura: inizio cottura ritardato con durata stabilita.

## Impostazione del Contaminuti

Il Contaminuti è indipendente da qualsiasi altra attività del forno, serve ad impostare un tempo a piacere finito il quale si attiverà un'avviso acustico che non incide sui processi di cottura.

Accendere il forno, premere brevemente una sola volta la manopola C, l'icona TIMER inizia a lampeggiare, ed il display scriverà "IMPOSTARE TIMER". Selezionare "CONTAMINUTI" e confermare premendo la manopola stessa.
Impostare quindi il tempo desiderato ad intervalli di 30 secondi (e ad intervalli di un minuto per un tempo superiore ad 1 ora) fino ad un massimo di 9 ore e 59 minuti. Confermare sempre premendo la manopola C.
(Anche se non si conferma dopo circa 15 secondi il forno convalida comunque.)
A questo punto il display scriverà "TIMER" ed inizia a conteggiare alla rovescia.
Se il tempo mancante è superiore a 1 ora sarà visualizzato in ore e minuti (esempio 1h:03, indica che manca 1 ora e 3 minuti).
Se il tempo allo scadere è inferiore a 1 ora sarà visualizzato in minuti e secondi (esempio 9'14, indica che mancano 9 primi e 14 secondi allo scadere del tempo).
Scaduto il tempo impostato il forno emette un allarme acustico che durerà per 1 minuto. È possibile ammutolirlo premendo un tasto qualsiasi. Allo stesso tempo il display scriverà "FINE TIMER".
Qualora si volesse resettare il contaminuti impostato premere la manopola C e ruotandola modificare la durata del contaminuti.
Se oltre al contaminuti vengono impostati anche altri parametri di programmazione, il display li evidenzia entrambi.
Il forno farà ugualmente il suo conto alla rovescia emettendo l'avviso acustico finale.
Il contaminuti può essere inserito anche dopo aver selezionato una funzione di cottura dal menu di cottura manuale: le modalità di impostazione sono identiche a quanto sopra descritto.

## Inizio cottura immediato con durata stabilita

Supponiamo di voler effettuare una cottura di 30 minuti a 200 °C. A forno acceso, scegliere una modalità di cottura dal menu "cottura manuale" e selezionare quindi "durata cottura". Confermare premendo la manopola C.
Impostare quindi la durata della cottura desiderata (nel nostro esempio, 30 minuti) e comunque da un minimo di 1 minuto ad un massimo di 9 ore e 59 minuti. Dopo aver confermato il display mostra l'ora prevista di fine cottura.
Dopo ulteriore conferma la cottura ha inizio (anche se non si conferma, la cottura inizia automaticamente dopo circa 15 secondi). Sempre ruotando la manopola C è adesso possibile aumentare o diminuire la temperatura da un minimo di 50 °C ad un massimo di 270 °C (nel nostro esempio, 200 °C) ad intervalli di 5°.
**NOTA**: per tutte le funzioni ad eccezione di quelle di scongelamento, grill e grill ventilato, dopo aver confermato la durata della cottura e se quest'ultima è almeno di 15 minuti, viene chiesto se si vogliono utilizzare gli ultimi 5 minuti della cottura stessa con la funzione di grilling. Questa ulteriore funzione permette di dorare in superficie le pietanze.

### A - fase di preriscaldo

(È sempre possibile correggere i parametri impostati, con le medesime operazioni)
A questo punto il display scriverà "PRERISCALDAMENTO" insieme al Nome Modalità Cottura, ad esempio "MULTI POWER", oltre a mostrare la durata impostata e l'ora attuale.

Il termometro con la colonnina di mercurio crescente ( ) indica che il forno sta salendo di temperatura.

Il display inizierà il conteggio alla rovescia solo dopo aver raggiunto la temperatura richiesta (tranne nelle funzioni di grill, dove il conto alla rovescia inizia subito), quando saremo avvisati da due sequenze di tre suoni.

**B - fase di cottura**

Inserire la pietanza.
A questo punto il display scrive "DURATA COTTURA" insieme al Nome Modalità Cottura, ad esempio "MULTI POWER", oltre all'ora attuale e al conto alla rovescia che indica il tempo mancante alla fine della cottura.

**C - fine della cottura**

Scaduto il tempo impostato, il forno emette un allarme acustico che durerà per 1 minuto. È possibile ammutolirlo premendo un tasto qualsiasi. Allo stesso tempo il display scrive "COTTURA TERMINATA".
Il forno provvede da solo a interrompere il riscaldamento, resteranno accese le lampade interne per poter controllare la cottura per circa 15 minuti. La temperatura però continuerà ad essere elevata per diversi minuti.
Se si volesse proseguire la cottura manualmente, è sufficiente premere la manopola C e seguire le modalità come sopra descritto al paragrafo Cottura manuale.
Se invece si vuole terminare tutto, ruotare la manopola A selezionando lo spegnimento.
Ad ogni istante, selezionando "Ritorno" tramite la manopola C, si può tornare alla schermata del menu precedente.

**Inizio cottura ritardato con durata stabilita**

Va impostata la durata della cottura e l'ora di fine cottura. Supponiamo che siano le 8.00 e che desideriamo effettuare una cottura di **30 minuti** che terminerà alle ore **13.00**. Dopo aver impostato la durata e la modalità di cottura come da paragrafo precedente, selezionare "FINE COTTURA" e confermare premendo la manopola C. Selezionare l'orario di fine cottura (nel nostro esempio, le 13.00) e confermare.
(Anche se non si conferma dopo circa 13 secondi il forno convalida comunque.)
Il forno è programmato ed è in stand-by.
Sul display compaiono contemporaneamente le scritte:
0h30 / 13:00
alternativamente il display ci informa che il loro significato è rispettivamente
DURATA / ORA FINE COTTURA
È sempre possibile correggere i parametri impostati, modalità, temperatura, tempi selezionando "Ritorno" tramite la manopola C.

**Fase di cottura:**

Arrivati al momento della cottura il forno si comporta come dal punto B del precedente paragrafo.
Il conto alla rovescia della durata di cottura inizia immediatamente, e non al raggiungimento della temperatura desiderata.
Questo perché per logica, si considera che la pietanza sia stata inserita nel forno al momento della programmazione.
Il tempo di preriscaldo viene compreso nella durata di cottura.

# Tabella indicativa di cottura

| Impostazione manopola di selezione | Tipo di cibo o ricetta | Peso (Kg) | Posizione ripiani | Tempo di preriscalda-mento (min.) | Impostazione del termostato (d2) | Durata della cottura (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cottura statica naturale** | Arrosti di Maiale | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Frittate | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Merluzzo-Orata-Rombo | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Pane Comune | 1 | 2-4 cont. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Pasticci | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Pesce acqua dolce | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta Condita | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Torte alla Ricotta | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Cottura assistita** | Arista di Maiale | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Coniglio al forno | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Crescia Marchigiana | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Gamberi al Forno | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Merluzzo-Orata-Rombo | 2 | 2-4 cont. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Pane Comune | 2 | 2-4 cont. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Torte alla Frutta | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Torte Salate | 2 | 3-5 cont. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Cottura “Master Cooking”** | Pane Comune | 1 | 3 | Per velocizzare il tempo di preriscaldo, utilizzare la funzione “Quick Cooking” | 170 °C | 30-35 |
| | Pane Arabo | 1 | 1 | | Max | 14-18 |
| | Torta di Verdure | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 cont. | | Max | 12-14 |
| | Pollo (a pezzi) | 0,8 | 2 oppure 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Faraona-Coniglio (a pezzi) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Tacchino | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Anatra | 1,5 | 2 oppure 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Arrosto di Manzo | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Orata-Branzino-Merluzzo | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Verdure Ripiene | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Biscotti Secchi | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Torte alla Frutta | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Meringhe | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Cottura ventilata** | Pane di Zucca | 2,5 | 2 opp. 3 opp. 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pane Integrale | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Paste Sfoglie | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Salatini | 0,75 | 1-3-5 cont. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Torte di Verdure | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Torte Secche | 0,5 | 2 oppure 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Tortini ai Formaggi | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Trota al Cartoccio | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **Cottura ventilata “multi power”** | Coniglio al Forno + | 1,5 | 1-3-5 cont. | | | 115-125 |
| | Pasticci di Carne + | 1,5 | 1-3-5 cont. | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Torte Salate | 1,5 | 1-3-5 cont. | | | 35-40 |
| | Pollo | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Porchetta | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Salatini | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Torte alla Frutta | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Patate al Forno | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **Cottura “quick cooking”** | Focacce | 1 | 3 | 11,5 | Max | 55-60 |
| | Pane Comune | 1 | 1-4 cont. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Pane Nero | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 cont. | 11,5 | Max | 10-11 |
| | Roast-Beef | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Stinchi | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Tacchino | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Cottura grill** | Alette di Pollo | 1 | 4-5 cont. | 7 | Max | 25-30 |
| | Braciole | 0,8 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Capesante | 0,5 | 3 oppure 4 | 7 | Max | 14-16 |
| | Patate al Forno | 1 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Pesce acqua dolce | 1 | 3 oppure 4 | 7 | Max | 25-30 |
| | Pomodori Gratinati | 0,5 | 2 oppure 3 | 7 | Max | 20 |
| | Spiedini di Anguilla | 0,5 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Spiedini di Tacchino | 0,5 | 4 | 7 | Max | 20-25 |
| **Cottura grill ventilata** | Coscette di Pollo | 1 | 4 oppure 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Costine di Maiale | 0,5 | 4 | 14 | Max | 40-45 |
| | Faraona | 1,2 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Orata al Cartoccio | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Pollo | 1,5 | 3 | 14 | Max | 35-40 |
| | Quaglie | 0,8 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Salamelle | 1 | 4 | 14 | Max | 20-25 |
| | Verdure | 1 | 4 oppure 5 | 14 | Max | 10-15 |

**N.B:** le indicazioni riportate in tabella sono il risultato di prove di cottura eseguite da un team di cuochi professionisti. In ogni caso esse sono indicative e possono essere modificate in base ai propri gusti personali.

## Impostazione delle cotture guidate

Questo forno elettronico Franke dà la possibilità di cuocere 35 tipi di pietanze diverse utilizzando programmi di cottura, tempi e temperature già preimpostati nel forno stesso: una volta selezionata la ricetta scelta quindi, il forno cuoce automaticamente utilizzando la miglior combinazione di programmi, temperatura e tempo di cottura per ottenere i migliori risultati possibili. Tutte le ricette preimpostate sono state provate e testate da cuochi professionisti.
Per impostare una delle 35 ricette operare come descritto di seguito.
Premendo e ruotando la manopola C, selezionare "COTTURA GUIDATA" e scegliere tra una delle 5 categorie di pietanze descritte (verdura o pasta, carne, pesce, dolci, e pane o pizza) confermando premendo la stessa manopola.
Quindi selezionare una delle ricette proposte, confermare ed inserire la pietanza all'interno del forno nel ripiano consigliato dalla tabella di cottura (vedi pagina precedente). Il display mostra la ricetta prescelta ed un peso della pietanza preimpostato: questo peso può essere modificato ruotando la manopola C (il peso della pietanza influenzerà sul tempo di cottura). A questo punto è possibile scegliere se far partire la cottura immediatamente ("AVVIA COTTURA") oppure scegliere di far partire il forno successivamente in maniera autonoma impostandone l'ora di fine cottura. Quest'ultima verrà inizialmente proposta nel display tenendo conto della durata di cottura della ricetta scelta: tramite la manopola C è possibile modificare l'ora di fine cottura per ritardarne quindi l'inizio. A questo punto selezionare la funzione suggerita dal display ruotando la manopola A; premendo quindi la manopola C per conferma il forno inizia a scaldare secondo una temperatura e un tempo preimpostati automaticamente. Qualora venisse selezionata la funzione sbagliata la cottura non inizierebbe ed un segnale acustico ci avviserebbe dell'errore. Nessuna ricetta prescelta fa partire la funzione di preriscaldamento.
Durante la cottura, il display mostra contemporaneamente il nome della ricetta prescelta e la funzione attiva in quel momento.
In qualsiasi fase della cottura è possibile interrompere e annullare la cottura stessa riportando la manopola A in posizione 0 di spento. Al termine della cottura il forno emette un segnale acustico e si spegne automaticamente; la pietanza viene comunque mantenuta in caldo per altri 30 minuti circa grazie all'abbassamento della temperatura fino a 80 °C.

## Funzione Wellness

Il programma Wellness permette di realizzare ricette di carne, pesce e verdure in modo del tutto naturale e dietetico. Questo programma infatti richiede una cottura prolungata e a bassa temperatura (intorno ai 100 °C) e senza l'uso di oli o altri condimenti: ciò permette di mantenere intatti tutti gli elementi nutritivi (minerali, vitamine, ecc.) delle pietanze e di esaltarne il gusto naturale.
Dopo aver selezionato "COTTURA GUIDATA", scegliere il programma Wellness e quindi una tra le 6 ricette preimpostate, confermando ogni volta premendo la manopola C.
Seguire quindi la stessa sequenza di operazioni come sopra descritto per l'impostazione delle ricette preimpostate.

## Funzione "Menu completi"

Questa funzione permette di cuocere contemporaneamente fino a 3 pietanze diverse (a scelta tra antipasto, primo, secondo, dolce) costituenti un menu completo di carne o di pesce, oppure cuocere contemporaneamente fino a 3 pizze o del pane in 3 vassoi.
Per impostare questa funzione operare come descritto di seguito.
Premendo e ruotando la manopola C selezionare "COTTURA GUIDATA", quindi scegliere "MENU COMPLETI" confermando premendo la stessa manopola. Scegliere poi tra le varie combinazioni (A= Antipasto, 1= Primo piatto, 2= Secondo piatto, D= Dolce) dei menu di carne e di pesce e confermare l'inserimento delle 3 pietanze posizionandole come illustrato nel display. Ruotare quindi la manopola A fino a selezionare la funzione suggerita dal display e confermare sempre con la manopola C. Il display mostrerà la durata totale della cottura del menu prescelto.
Il menu carne può essere composto da:

- Antipasto: 500 gr – monoporzioni per 6/8 persone di soufflè / tortini salati / frittatine
- Primo piatto: 2000 gr – cannelloni / lasagne
- Secondo piatto: 1500 gr – pollo / coniglio a pezzi
- Dolce: 800 gr – torta margherita / torta paradiso

Il menu pesce può essere invece costituito da:

- Antipasto: 400 gr – capesante / cozze / vongole gratinate
- Primo piatto: 1800 gr – crespelle di tonno / cannelloni al pesce persico / orata
- Secondo piatto: 1500 gr – orata / branzino / merluzzo (intero)
- Dolce: 800 gr – torta paradiso / crostata di frutta

A questo punto il forno inizia a scaldare secondo temperatura e tempo preimpostati automaticamente. I menu completi, con l'eccezione delle 3 pizze o del pane in 3 vassoi, non prevedono la funzione di preriscaldamento.
Durante la cottura, il display mostra il tempo rimanente finché la pietanza seguente sia pronta e da estrarre. Un segnale acustico (della durata di un minuto) avvertirà quando ognuna delle 3 pietanze ha ultimato la cottura: contemporaneamente sul display si leggerà "ESTRARRE VASSOIO" e la lettera di riferimento inizierà a lampeggiare.
Una volta estratto anche il terzo ed ultimo vassoio il display scriverà "COTTURA TERMINATA".
In qualsiasi fase della cottura è possibile interrompere e annullare la cottura stessa riportando la manopola A in posizione di spento.
Al termine della cottura il forno emette un segnale acustico e si spegne automaticamente; la pietanza viene comunque mantenuta in caldo per altri 30 minuti circa grazie all'abbassamento della temperatura fino a 80 °C.

**IMPORTANTE**: qualora si scelga di cuocere simultaneamente solamente due pietanze, è di fondamentale importanza rispettare l'inserimento dei vassoi nei livelli specifici. In tal caso, quando il display indicherà di estrarre un vassoio che non è stato utilizzato, basta semplicemente ignorare la richiesta ed attendere la notifica successiva.
Inoltre, le pietanze non dovranno mai essere inserite nel forno se ancora congelate.

# Pulizia e manutenzione del forno

## Importante

Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

- Le parti in acciaio inox e smaltate rimarranno sempre nuove, se si avrà cura di pulirle con acqua o usando prodotti specifici, asciugandole accuratamente.
- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare. **Evitare l'uso di pulitori a vapore e getti d'acqua diretti.**
- Macchie che possono comparire sul fondo del forno, di composizione varia (sughi, zuccheri, albumine e grassi) hanno sempre origine da schizzi o da traboccamenti di cibi. Gli schizzi si determinano durante la cottura e sono dovuti all'uso di una temperatura troppo elevata, mentre i traboccamenti sono dovuti all'uso di recipienti troppo piccoli o a una valutazione errata degli aumenti di volume durante la cottura. Questi due inconvenienti possono essere ovviati con l'utilizzo di recipienti con bordo alto o utilizzando la leccarda in dotazione al forno. Per quanto riguarda la pulizia della parte inferiore del forno vi consigliamo di pulire le eventuali macchie presenti a forno tiepido; più si attende per la pulizia, più sarà difficile togliere le macchie.

## Pulizia della porta forno (Fig. 6)

- La pulizia della porta, sia interna che esterna, deve essere effettuata a forno completamente raffreddato con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Pulire i vetri con appositi detergenti.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le parti in vetro del fornodato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Per le parti smaltate, così come per l'interno del forno, usate acqua calda e detergenti non abrasivi.
- Per una pulizia più profonda è possibile smontare la mascherina estetica in plastica della porta forno. A porta aperta, premere ai lati ed estrarre la mascherina, come indicato in figura. Per reinserire la mascherina nella porta forno è sufficiente farla scorrere nella sua sede ed esercitare una lieve pressione fino a far scattare gli agganci laterali.

## Smontaggio vetro interno porta forno (solo modelli CR, CS ed SM) (Fig. 2)

Per una completa pulizia del vetro interno del forno è possibile rimuoverlo totalmente dalla porta operando in maniera semplice come segue:

- a porta completamente aperta ruotare di 180° i due blocchetti neri (che riportano la dicitura "CLEAN") all'estremità inferiore della porta in modo tale che vadano ad inserirsi nelle sedi presenti nella struttura del forno. **NB**: Assicurarsi che la rotazione sia completa (in tale posizione il blocchetto effettuerà un piccolo scatto);
- sollevare con cura il vetro interno: i due blocchetti impediranno alla porta di richiudersi (se i blocchetti non venissero ruotati completamente la rimozione del vetro causerebbe la chiusura immediata della porta stessa).

Dopo aver compiuto le operazioni di pulizia, riposizionare il vetro interno (il verso corretto di montaggio del vetro è identificato dalla scritta "TEMPERED GLASS" che deve risultare correttamente leggibile) e rigirare nuovamente i due blocchetti di fissaggio vetro in posizione originale.

**ATTENZIONE:** non tentare mai la chiusura della porta quando uno solo o entrambi i blocchetti hanno parzialmente o totalmente svincolato il vetro interno. A pulizia ultimata ricordarsi sempre di rigirare entrambi i blocchetti prima di richiudere la porta.

## Smontaggio vetro interno porta forno (solo modelli TL e CM) (Fig. 3)

Per una completa pulizia del vetro interno del forno è possibile rimuoverlo totalmente dalla porta operando in maniera semplice come segue:

- a porta completamente aperta ruotare di 180° i due blocchetti neri all'estremità inferiore della porta (fig. 3a e 3b). **NB**: Assicurarsi che la rotazione sia completa (in tale posizione il blocchetto effettuerà un piccolo scatto);
- sollevare con cura il vetro interno (fig. 3c): i due blocchetti impediranno alla porta di richiudersi (se i blocchetti non venissero ruotati completamente la rimozione del vetro causerebbe la chiusura immediata della porta stessa);
- per rimuovere anche il vetro intermedio, sfilare le due guarnizioni laterali (fig. 3d) e quindi sollevare il vetro (fig. 3e);
- dopo aver compiuto le operazioni di pulizia, riposizionare prma il vetro intermedio (fig. 3f) (il verso corretto di montaggio del vetro è identificato dalla scritta "TEMPERED GLASS" che deve risultare correttamente leggibile) inserendolo con attenzione nelle gole appropriate situate nella parte superiore della porta e spingendolo in battuta fino alla fine della gola stessa;
- quindi riposizionare entrambe le guarnizioni (fig. 3g) facendo particolare attenzione al fatto che queste vadano in battuta contro il profilo superiore della porta.
- infine, riposizionare anche il vetro interno (fig. 3h) e rigirare nuovamente i due blocchetti di fissaggio vetro in posizione di chiusura originale.

**ATTENZIONE: non tentare mai la chiusura della porta quando uno solo o entrambi i blocchetti hanno parzialmente o totalmente svincolato il vetro interno. A pulizia ultimata ricordarsi sempre di rigirare entrambi i blocchetti prima di richiudere la porta.**

### Smontaggio telai laterali (tutti i modelli tranne CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

Flettere verso il basso il traversino impegnato nella boccola di fissaggio ed estrarlo dalla gola della boccola.
Inclinare il telaio verso l'alto di circa 60° e spingerlo leggermente nella direzione di inclinazione. Tenendo il telaio inclinato estrarre i due agganci superiori dai fori di alloggiamento.

### Montaggio telai laterali (tutti i modelli tranne CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

Tenendo il telaio inclinato inserire gli agganci superiori nei fori di alloggiamento spingendo leggermente nella direzione di inclinazione.
Mantenendo il telaio inclinato tirare nella direzione di inclinazione fino a quando gli agganci superiori vanno in battuta sulla parte esterna della parete della cavità.
Ruotare il telaio verso la parete della cavità. Flettere verso il basso il traversino impegnato nella boccola di fissaggio ed estrarlo dalla gola della boccola.

### Smontaggio della porta forno

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta (vedere Fig. 4a, Fig. 4b e Fig. 4c), agendo sulle cerniere come segue:

- Le cerniere (A) sono provviste di due cavallotti mobili (B). Sollevando il cavallotto (B) la cerniera si sblocca dalla sua sede.
- Fatto questo bisogna sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno; per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.
- Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle apposite scanalature.
- Infine, prima di chiudere la porta, non bisogna dimenticare di far ruotare i due cavallotti mobili (B) che sono serviti per agganciare le due cerniere.

### Sostituzione della lampada forno (Fig. 7)

I forni Franke sono equipaggiati con due lampade rettangolari. Nel caso si renda necessaria la sostituzione della lampada interna del forno, si deve operare come segue:

- togliere l'alimentazione all'apparecchio tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento dell'apparecchio all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- rimuovere la calottina di vetro (A) facendo leva con un cacciavite piatto;
- estrarre la lampada dalla propria sede e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300 °C) con le seguenti caratteristiche:
  Tensione: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Potenza: **25W (SM 981 P) o 15 W (tutti gli altri modelli)**
  Attacco: **G9 per luce alogena (SM 981 P) o E14 mignon (tutti gli altri modelli)**.

**Nota**: si consiglia di non toccare direttamente la lampada con le mani; munirsi di un panno o di un foglio di carta assorbente.

# Assistenza

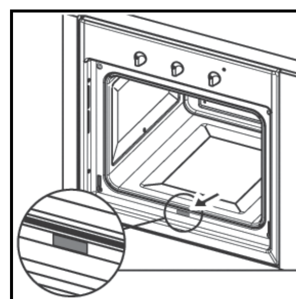
Nel caso si verifichino eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.

**Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.**

### Comunicare:

- il tipo di anomalia;
- il modello dell'apparecchio (Art.);
- il numero di serie (S.N.).

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.



# Avvertenze per la sicurezza

- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie (inclusi i bambini) o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

## Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati;
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali;
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificatene le caratteristiche;
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide;
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica.
- **Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno durante l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza.**

## Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

## Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio di oggetti vari;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

## Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- nel caso di dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

## Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- sostituzione o danneggiamento del cavo di alimentazione;
- guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

## È opportuno effettuare le seguenti operazioni:

- la sola cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- per inserire o estrarre recipienti utilizzare guanti da forno;
- dato che all'estremità potrebbe essere più calda a causa di eventuali uscite d'aria, impugnare sempre la maniglia della porta al centro;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato;
- quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio, disconnetterlo dalla rete elettrica.

# Installazione (Fig. 5)

it

**Importante:** l'installazione deve avvenire in conformità alle norme e in accordo alle prescrizioni in vigore. Deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e patentato.

## Note caratteristiche del mobile

Nei mobili da incasso i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere tenuti insieme da collanti resistenti al calore (max 100 °C): materiali e collanti non adatti possono causare deformazioni e scollature. Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici. Il mobile in cui viene inserito il forno deve essere sufficientemente robusto da sopportare il peso dell'apparecchiatura.
Il forno deve essere montato in maniera sicura nella nicchia prevista. Il forno può essere inserito dentro un mobile a colonna o sotto il piano di un mobile componibile, garantendo comunque una sufficiente aerazione (vedere relativa Figura 6 a seconda del modello).

# Istruzioni di montaggio

## Modelli CM e TL (Fig. 8a/8b/8c)

Misurare la larghezza della spalla (S) del mobile che normalmente può essere 16, 18 o 20 mm.

**Spalla da 16**: posizionare su ciascuna staffa di fissaggio (F) 2 tacchetti (T) con indicato il numero **16**.

**Spalla da 18**: posizionare su ciascuna staffa di fissaggio (F) 2 tacchetti (T) con indicato il numero **18**.

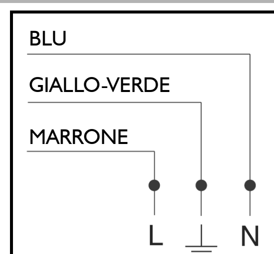
**Spalla da 20**: per la spalla da 20 mm non è necessario inserire alcun tacchetto.

Posizionare le staffe (F) appoggiandole alla spalla del mobile e in basso sul piano di sostegno del forno.
Fissare le staffe (F) mediante le viti (V). Inserire il forno nel mobile, aprire completamente la porta e fissarlo alle staffe (F) utilizzando le 4 viti (V) ed i 4 distanziali in plastica (D).

## Modelli CR, CS, SG e SM (Fig. 8d)

Inserire l'apparecchio nel vano; fissare il corpo al mobile con le 4 viti e le 4 boccole in dotazione utilizzando i fori realizzati sui fianchi laterali (Fig. 8d).
**Nota: Per tutti i modelli, nel caso di inserimento sotto un piano di cottura ruotare preventivamente verso Dx o verso Sx il raccordo del piano (R) per consentire il corretto inserimento del forno (Fig. 8e).**

# Collegamento alla rete elettrica




Il forno FRANKE è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.

Se il forno viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
Accertarsi che:

a) la spina e la presa siano adatte per una corrente di 16 A;
b) entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa;
c) la spina possa essere introdotta senza difficoltà;
d) una volta introdotta la spina, il forno non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile;
e) non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina;
f) nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga utilizzato uno con specifiche 3 x 1,5 mm$^2$ di tipo H05VV-F;
g) è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi (Marrone=Fase – Blu=Neutro – GialloVerde=Terra).

**N.B.:** assicuratevi che le caratteristiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente), siano compatibili con quelle del vostro forno FRANKE.

**N.B.:** se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

# Dati tecnici

**Dimensioni utili del forno:**
**Modelli CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
larghezza 430 mm
profondità 410 mm
altezza 370 mm
**Modelli SM M e SM P**
larghezza 430 mm
profondità 410 mm
altezza 320 mm

**Volume utile del forno:**
modelli CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 litri
modelli SM M e SM P: 57 litri

**Consumi (funzione statica):**
per raggiungere i 175 °C: 0,32 kW/h
per mantenere i 175 °C: 0,62 kW/h
consumo totale: 0,94 kW/h

**Consumi (funzione ventilata):**
per raggiungere i 200 °C: 0,31 kW/h
per mantenere i 200 °C: 0,81 kW/h
consumo totale: 1,12 kW/h

**Tensione e frequenza di alimentazione:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Potenza totale e portata fusibile:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Potenza resistenza:**
cielo 1000 W
suola 1250 W
grill 2250 W
circolare 2000 W
motoventilatore 30 W
lampada illuminazione forno 15 W x 1
lampada illuminazione forno (SM 981 P) 25 W x 1
ventilatore tangenziale 15 W
ventilatore tangenziale (SM 981 P): 35 W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

– 2006/95/EC (Bassa Tensione);
– 2004/108 CEE (Compatibilità Elettromagnetica).

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

**ai sensi dell'articolo del decreto legislativo 25 luglio, n. 15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al dlgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del dlgs. n. 22/1997).

# Contents



en

# Introduction

Thank you for choosing a Franke product.
Before using the appliance, please carefully read the instructions and advice contained in this manual. In this way you will be able to make best use of the appliance and also ensure its lasting efficiency. Keep this booklet for further reference.

# A close view

## Control panel

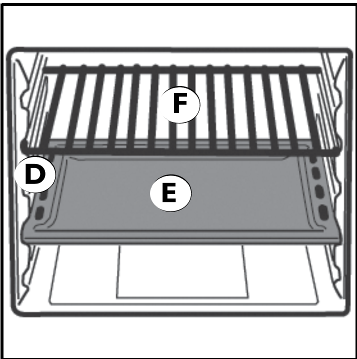
**A** Cooking Mode selection knob

**B** LCD graphic display for showing:
before cooking: cooking selection and various settings menu
during cooking: temperature
cooking times (incremental, duration, cooking end)
timer
selected cooking mode
various operation information for the user

**C** Increase (+) / decrease (-), forward / back and conform (OK) knob

### D Rack and drip-tray runners

Used for correctly positioning the racks and drip-trays in 5 or 6 pre-arranged positions (depending on model; from 1 to 6 starting from the bottom); the cooking table (page 23) gives the best position for each type of cooking.




### E Drip-trays

Normally used for collecting juices from grilled food or for cooking food directly; the drip-trays must be removed from the oven if not used. The drip-trays are made from "AA" food-grade enamelled steel. **N.B.:** To achieve optimal cooking results it is advisable to insert the drip-tray with the inclined part towards the rear wall of the oven compartment.

### F Grill

Used for supporting pans, pastry moulds and any containers different from the drip-trays provided, or for cooking meat and fish mainly with the grill and turbo grill functions, toasting bread, etc. Direct contact of the grill with food is inadvisable.

# Switching on the first time

When using the oven for the first time, operate it while empty at its maximum temperature for at least 40 minutes with the door open, airing the room well and selecting the fan-assisted cooking function .
The odour noticed during this operation is due to the evaporation of substances used to protect the oven during the period between manufacture and installation. At the end of this time, the oven will be ready to use.

# Useful advice

For successful cooking, never place food in the oven when it is cold; wait until it has reached the set temperature.
During cooking, never place pots or containers directly on the oven floor; place them above the grills or drip-trays provided, on one of the five shelves available; failure to do so could damage the oven enamel.
Never cover the walls of the oven with aluminium foil, especially in the lower part of the cooking compartment.
Any repairs must be carried out by specialised, licensed personnel.
Contact our nearest service centre and demand only original spare parts.
Your Franke oven uses a special enamel which is easy to keep clean, however it is advisable to clean it frequently to avoid baking on grime and previous cooking residuals.
**NB:** - Read the relevant instructions carefully before switching the oven on.

# Operation

This oven combines the advantages of "static" natural convection ovens with those of modern "fan" ovens. It is a very versatile appliance enabling safe and easy selection of different cooking methods. For best use of your Franke oven, consult the cooking table on page 23.

## Settings

Firstly, access the "SETTINGS" menu and update the data shown as required.
Switch the oven on. With the knob C go to "SETTINGS" and confirm by pressing it.
By turning the knob it is now possible to select the date and time, language, control panel brightness, display contrast and acoustic alarm tone settings.
It is also possible to change the various values and confirm them by pressing the knob C.
Once confirmed, these settings are saved even after the oven is switched off; the settings are saved even in case of a temporary power failure lasting up to hours 10 hours.

## Options

**Eco display**: when activated, this option reduces the brightness of the display during oven standby, also offering energy saving.
**Display off**: when activated, this option ensures that the display is not backlit (for aesthetic reasons and/or energy saving) when the oven is not working.
**SW versions**: indicates the oven software version. This is useful in case of any work on the oven by a technician.
**Demo**: a password must be entered in order to be activated. It allows the oven to be used without activating the heating elements. Not usable by the end-user.

## Manual oven operation

Turn the knob A to instantly access the Self Cooking Modes. Each mode is associated with a recommended temperature, modifiable as required by turning the right knob.
Once a Cooking Mode is selected, the oven starts to heat up: the display shows the time from the start of cooking.
**To reset this time and restart it (e.g. from when food is placed in the oven), press the knob C, then select and confirm "Reset incremental timer".**
The display shows the description of the activated function, which will alternate with the message "PREHEATING" until the set temperature is reached.
When the set temperature is reached, the oven emits a triple sound twice and the display only shows the description of the activated function. The thermometer symbol ( ) will indicate that the "mercury column" has reached the maximum level: this is always an indicator of the instantaneous inside temperature (even with the set temperature reached, a temporary fluctuation with the second-last level of the "mercury column" is considered a normal oven self-regulating process).
The preset temperature can be changed at any time with the knob C, going from a minimum of 50 °C (except for the defrost, conventional grill and turbo grill functions - see section "Cooking mode") to a maximum of 270 °C (except for the defrost, soft cooking (230 °C), conventional grill and turbo grill functions) in steps of 5 °C.

**Instantaneous temperature reading:** press and hold knob C (for approx. 5 seconds) to display the instantaneous oven temperature reading.
**Child safety lock:** press and hold knob C for even longer (approx. 10 seconds) to activate the child safety lock function (a small key appears on the display to indicate its activation). This will effectively disable knob operation. To deactivate this function, press and hold knob C again, for approx. 10 seconds.

en

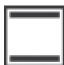
## Cooking mode



### Soft Cooking (Defrost - Quick defrost - Plate warmer)

The circular and top (roof) heating elements are partially activated. The low power and the fan allow very gentle and even cooking. Ideal for dry pastry and all types of prolonged low-temperature cooking.
The temperature is preset to 100 °C for "wellness" cooking and provides for preheating of the oven before placing food in it.
With this oven, Franke further develops this cooking programme, allowing the air to be heated gradually in a controlled way and at low power, by means of the knob C. This offers new possibilities for treating the food:

| | |
|---|---|
| **Defrost** | The temperature is only 25-30 °C with the inside fan on. |
| **Quick Defrost** | The conditions for quick thawing of food are obtained between 35 and 55 °C with the fan on. |
| **Plate warmer** | Increasing the temperature to between 60 and 80 °C allows the warming of cooked but cold food or food which must be kept hot without affecting the cooking. |



### Natural conventional cooking

The heat source is from above (roof heating element) and below (floor heating element). This is the conventional cooking function which ensures even cooking using a single shelf.
The temperature is preset to 180 °C and provides for preheating of the oven before placing food in it.



### Fan cooking

The top (roof) heating element, bottom (floor) heating element and fan inside the oven are activated.
The constant and uniform heat cooks and browns the food evenly. Various dishes can be cooked at the same time, using a maximum of 2 shelves.



### "Master Cooking"

The circular, bottom (floor) and top (roof) heating elements are partially activated. The even temperature distribution, in combination with forced air circulation, makes this function ideal for baking all types of pizzas.



### Hot air

The circular heating element is switched on and the fan starts. The constant and even heat cooks and browns the food evenly. Different foods can also be cooked the same time, provided their cooking temperatures are similar. This is the gentlest type of fan cooking available with this Franke oven, and is ideal for preparing cakes and pastries, enabling three shelves to be used at the same time.
The temperature is preset to 150 °C and provides for preheating of the oven before placing food in it.



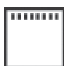
### "Multi power" hot air cooking

This turns on the circular heating element together with partial activation of the top (roof) and bottom (floor) heating elements and the fan. Compared with the previous function, it is a more powerful and faster way to reach the required temperature; this, in combination with an even distribution of heat, makes it ideal for roast meat and fish and for baked pasta, using up to three shelves.
The temperature is preset to 200 °C and provides for preheating of the oven before placing food in it.



### "Quick cooking"

The circular heating element is turned on together with the top (roof) and bottom (floor) heating elements and fan. This is the most powerful function available on your Franke oven, and the heat distribution is designed to be more intense towards the bottom; this makes it ideal for preparing pizzas or fast cooking of frozen foods in general. It can be used for quickly bringing the oven to the required temperature, and then setting any of the other available programmes.
The temperature is preset to 220 °C and provides for preheating of the oven before placing food in it.



## Grilling

Activating the Grill heating element at the top of the oven, these cooking programmes work using infrared radiance; therefore it is not the temperature that is important but the amount of radiance, which depends on the set power level. It is possible to select from 4 power levels: 20%, 40%, 60% (default) and 80% max. grill power.
It is best to put the food in the oven when the oven is cold, immediately exploiting the incandescence of the grill heating element. This quick surface cooking keeps the meat tender on the inside; it is also possible to quickly toast up to 9 slices of bread.
If the grill is used for a prolonged period the oven automatically limits the maximum temperature, in which case the grill reduces its effectiveness.
The Franke oven is designed to grill food with the oven door completely closed.
**Important:** Franke has designed the oven opening to protect hands as much as possible. However, the grill heating element is still very hot when in use; be careful not to touch it accidentally when handling food to be grilled.
The preset power level is 60% max. power and does not provide for oven preheating.



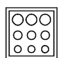
## Turbo grill cooking

The grill heating element at the top of the oven and the fan are activated. It combines one-way heat radiation with forced air circulation inside the oven. This prevents burning the surface of the food and increases penetration of the heat. Excellent results are obtained using the turbo grill for mixed meat and vegetable kebabs, sausages, spare-ribs and lamb chops, broiled chicken, quail with sage, pork fillets, etc.
The preset power level is 60% max. power and does not provide for oven preheating.



## Oven light (all models except CR 981 P M, CS 981 P M and SM 981 P M)

This symbol corresponds to switching on of the oven light without activation of any type of heating. This option is useful for cleaning the oven when it is switched off, to see the cooking compartment.



## Pyrolytic automatic cleaning (CR 981 P M, CS 981 P M and SM 981 P M only)

The PYROLYTIC self-cleaning function turns oven cleaning into a quick, easy and instant procedure. The temperature reached in the cooking compartment, 480°C, carbonises all food and fat residue. During this process, some particles of residue may glow; this is a normal phenomenon due to instantaneous combustion.
The activation of this function by means of knob A ensures that, from that point at which a temperature of 330 °C is reached and (after reaching the maximum temperature) until the oven temperature drops under 180°, the oven door is locked and cannot therefore be opened. This situation is indicated by the padlock icon lighting up.
Furthermore, during heating, the “P” icon also lights up.
Before cleaning:

1. Do not leave anything inside the oven; remove all accessories such as drip-trays, racks, runners, telescopic guides, etc. In fact, as well as hindering the correct circulation of heat on all the walls, these could also be damaged by the high temperature.
2. Remove food residues using a moist sponge; never use detergents or any other specific cleaning product.
3. Do not obstruct the circulation of air in the area in front of the oven.

Above all, do not leave anything on the door handle.
During “Pyrolytic” automatic cleaning the surfaces can become very hot. Keep children away.
Any obscuring of the LCD display during the Oven Cleaning - Pyrolysis process is normal and not a cause for concern. It is a precautionary display protection feature, caused by the high temperatures in use. This obscuring may last for several tens of minutes; during this period the latter two indicator lights will provide all necessary information relating to the process as it is running (P) and the door lock status (padlock).
**N.B.:** Any obscuring of the LCD display during Cooking processes may be caused by a fault in the oven cooling system, which activates a protection feature (indicated by the flashing P symbol). If this situation arises, switch off the oven and leave it to cool. If the problem persists, contact our After-Sales Service.

## Cooling fan

In order to reduce the temperature at the door, control panel and sides, the Franke oven is equipped with a cooling fan which is automatically activated when the oven is hot. When the fan is on, air blows from the front of the oven between the front panel and oven door; special attention has paid to ensure that the exiting air does not disturb the kitchen environment and that noise is kept to a minimum.

en

**To protect kitchen units, the fan stays on after cooking until the oven has cooled down sufficiently.**

## Programming cooking time

This enables a cooking mode to be programmed with the required times and temperature.
The possibilities are:

 - timer: countdown of a fixed time, without effects on start and end of cooking;

 - duration: instant start of cooking with set duration;

 - cooking end: delayed start of cooking with set duration.

## Setting the Timer

The Timer is separate from any other oven function and is used to set a required time after which an acoustic signal sounds, without affecting the cooking processes.

Switch the oven on, press the knob C once, the icon TIMER starts flashing, and the display will show the message “SET TIMER”. Select “TIMER” and confirm by pressing the same knob. Then set the required time in 30-second steps (and one-minute steps for a time of more than 1 hour) up to a max. of 9 hours and 59 minutes. Confirm by pressing the knob C.
(After 15 seconds the oven confirms in any case, even if the user does not confirm).
The display will now show the message “TIMER” and starts the countdown.
If the time remaining is more than 1 hour it will be shown in hours and minutes (e.g. 1h:03, indicates 1 hour and 3 minutes remaining).
If the time remaining is less than 1 hour it will be shown in minutes and seconds (e.g. 9’14, indicates 9 minutes and 14 seconds remaining).
A acoustic alarm sounds for 1 minute at the end of the set time. It can be muted by pressing any button. At the same time, the display shows the message “END OF TIMER”.
To reset the timer press the knob C and turn it to change the timer duration.
If other programming parameters are set as well as the timer, the display highlights both. In any case the oven will carry out its countdown with an acoustic signal at the end.
The timer can be activated even after selecting a cooking function from the self cooking menu: the setting modes are the same as those described above.

## Instant start of cooking with set duration

To cook for 30 minutes at 200 °C. With the oven on, select a cooking mode from the “self cooking” menu then select “duration”. Confirm by pressing the knob C.
Then set the required cooking duration (30 minutes in the example) and in any case from a minimum of 1 minute to a maximum of 9 hours and 59 minutes. After confirming, the display shows the cooking end time. Cooking starts after confirming again (cooking will start automatically after 15 seconds even without confirming). By turning the knob C the temperature can now be increased or decreased from a min. of 50 °C to a max. of 270 °C (200 °C in the example) in steps of 5°.
**NOTE**: For all the functions, except defrost, grill and turbo grill, after having confirmed the cooking duration, and when it is at least 15 minutes, the programme asks if the last 5 minutes of cooking are to be used with the grilling function. This additional function is suitable for browning food.

### A - preheating stage

(The set parameters can always be corrected with the same operations)
The display now shows the message “PREHEATING” together with the Cooking Mode Name, e.g. “MULTI POWER”, as well as the set duration and current time.

The thermometer with mercury column rising ( ) indicates that the oven is becoming hotter.

The display starts the countdown only after the required temperature is reached (except in grill functions, where the countdown begins immediately), when two series of three sounds will be heard.

### B - cooking stage

Place food in the oven.
The display now shows the message “DURATION” together with the Cooking Mode Name, e.g. “MULTI POWER”, as well as the current time and the countdown which indicates the residual cooking time.

### C - end of cooking

An acoustic alarm sounds for 1 minute at the end of the set time. It can be muted by pressing any button. At the same time the display shows the message "COOKING END".
The oven automatically switches off the heating, and the inside lamps remain on for about 15 minutes for checking cooking. However the temperature will remain high for several minutes.
To continue cooking manually, just press the knob C and follow the procedures as described above in the Self Cooking section.
To end everything, turn knob A to the off position.
It is possible to return to the previous menu screen at any time by selecting "Back" using knob C.

### Delayed start of cooking with set duration

Set the cooking duration and the end of cooking time. Assuming the time is 8:00h and cooking is for **30 minutes** ending at **13:00h**. After setting the duration and cooking mode as described in the previous section, select "COOKING END" and confirm by pressing the knob C. Select the cooking end time (13:00h in the example) and confirm.
(After about 13 seconds the oven confirms in any case, even if the user does not confirm.)
The oven is now programmed and in standby mode.
The display shows:
0h30 / 13:00
alternatively the display indicates that their meaning is respectively
DURATION / COOKING END TIME
The set parameters, mode, temperature and times can always be corrected by selecting "Back" using knob C.

### Cooking stage:

On reaching the cooking stage the oven behaves as in point B of the previous section.
The cooking duration countdown starts immediately, and not after the required temperature has been reached. This is because it assumes that the food has already been placed in the oven at the moment of programming. The preheating time is included in the cooking duration.




# Cooking table

| Selection knob setting | Type of food or recipe | Weight (kg) | Shelf position | Preheating time (min.) | Thermostat setting (d2) | Duration (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Natural conventional cooking** | Roast pork | 1 | 3 | 9.5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omelettes | 1.5 | 2 | 10.5 | 200 °C | 25-30 |
| | Cod-gilthead-turbot | 1 | 3 | 9.5 | 180 °C | 15 |
| | Bread rolls | 1 | 2-4 cont. | 9.5 | 175 °C | 25-30 |
| | Pies | 1 | 2 | 10.5 | 200 °C | 40-45 |
| | Freshwater fish | 1.5 | 3 | 10.5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta with sauce | 0.5 | 2 | 9.5 | 180 °C | 25-30 |
| | Cheesecakes | 1.5 | 2 | 9.5 | 180 °C | 25-30 |
| **Fan cooking** | Roast pork | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Baked rabbit | 1 | 2 | 9.5 | 190 °C | 55-65 |
| | Crescia Marchigiana (quick flat bread) | 1.5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Baked crayfish | 0.5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Cod-gilthead-turbot | 2 | 2-4 cont. | 7.5 | 150 °C | 25-30 |
| | Bread rolls | 2 | 2-4 cont. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Fruit tarts | 1.5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Meat & veg pies | 2 | 3-5 cont. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **"Master Cooking"** | Bread rolls | 1 | 3 | To speed up preheating time, use the "Quick Cooking" function | 170 °C | 30-35 |
| | Pitta bread | 1 | 1 | | Max | 14-18 |
| | Vegetable pie | 0.8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0.4 | 1-3 cont. | | Max | 12-14 |
| | Chicken (pieces) | 0.8 | 2 or 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Guinea fowl-Rabbit (pieces) | 0.8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Turkey | 1.5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Duck | 1.5 | 2 or 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Roast beef | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Gilthead-bass-cod | 0.8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Stuffed vegetables | 1.5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Biscuits | 0.5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Fruit tarts | 0.8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Meringues | 0.5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Hot air** | Pumpkin bread | 2.5 | 2, 3 or 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Wholemeal bread | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Puff pastry | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Salt biscuits | 0.75 | 1-3-5 cont. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Vegetable pies | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Cakes | 0.5 | 2 or 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Cheese pies | 1.5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Trout en papillote | 0.3 | 3 | 8.5 | 200 °C | 15-20 |
| **"Multi power" hot air cooking** | Baked rabbit + | 1.5 | 1-3-5 cont. | | | 115-125 |
| | Meat pies + | 1.5 | 1-3-5 cont. | 7.5 | 200 °C | 50-55 |
| | Meat & veg pies | 1.5 | 1-3-5 cont. | | | 35-40 |
| | Chicken | 1.5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Roast suckling-pig | 6.5 | 3 | 7.5 | 200 °C | 370-390 |
| | Salt biscuits | 0.3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Fruit tarts | 1.5 | 3 | 7.5 | 200 °C | 30-35 |
| | Roast potatoes | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **"Quick cooking"** | Focaccia | 1 | 3 | 11.5 | Max | 55-60 |
| | Bread rolls | 1 | 1-4 cont. | 5.5 | 180 °C | 20-25 |
| | Black bread | 1 | 3 | 5.5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0.9 | 1-3-5 cont. | 11.5 | Max | 10-11 |
| | Roast beef | 1.5 | 3 | 5.5 | 180 °C | 35-40 |
| | Pork/veal leg | 1 | 3 | 5.5 | 180 °C | 110-120 |
| | Turkey | 1 | 3 | 5.5 | 180 °C | 45-50 |
| **Grilling** | Chicken wings | 1 | 4-5 cont. | 7 | Max | 25-30 |
| | Chops | 0.8 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Scallops | 0.5 | 3 or 4 | 7 | Max | 14-16 |
| | Roast potatoes | 1 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Freshwater fish | 1 | 3 or 4 | 7 | Max | 25-30 |
| | Tomatoes au gratin | 0.5 | 2 or 3 | 7 | Max | 20 |
| | Eel kebabs | 0.5 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Turkey kebabs | 0.5 | 4 | 7 | Max | 20-25 |
| **Turbo grill cooking** | Chicken legs | 1 | 4 or 5 | 9.5 | 220 °C | 25-30 |
| | Spare-ribs | 0.5 | 4 | 14 | Max | 40-45 |
| | Guinea fowl | 1.2 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Gilthead en papillote | 0.3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Chicken | 1.5 | 3 | 14 | Max | 35-40 |
| | Quails | 0.8 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Sausages | 1 | 4 | 14 | Max | 20-25 |
| | Vegetables | 1 | 4 or 5 | 14 | Max | 10-15 |

**NB:** The indications given in the table are the result of cooking tests carried out by a team of professional chefs. They are given only as a guide and can be changed according to personal tastes.

## Guided cooking setting

This Franke electronic oven offers the possibility of cooking 35 different types of food using preset programmes, times and temperatures: therefore after selecting the recipe, the oven automatically cooks with the best combination of programmes, cooking temperature and time to obtain the best possible results. All the preset recipes have been tried and tested by professional chefs.
To set one of the 35 recipes, proceed as follows.
Pressing and turning the knob C, select “GUIDED COOKING” and choose from one of the 5 categories of food described (vegetables or pasta, meat, fish, cakes, bread or pizza) confirming with the same knob. Then select one of the proposed recipes, confirm and place food inside the oven on the shelf recommended in the cooking table (see previous page).
The display shows the selected recipe and a preset weight of the food: this weight can be modified by turning the knob C (the weight of the food will affect the cooking time). It is now possible to choose to start cooking immediately (“INSTANT START”) or to start cooking later in an independent way, setting the cooking end time. The latter will be initially proposed on the display, taking into account the duration of the chosen recipe: with the knob C it is possible to change the cooking end time and therefore the start. Select the function suggested on the display by turning the knob A; press the knob C to confirm and the oven will automatically start heating up according to a preset temperature and time. If the wrong function is selected the oven will not start and an audible alarm signals the error. No preselected recipe starts the preheating function.
During cooking, the display shows the name of the preselected recipe and the function active at that moment.
Cooking can be stopped and cancelled at any stage by returning the knob A to the 0 (off) position. An acoustic signal sounds at the end of cooking and the oven switches off automatically; the food is kept hot for about another 30 minutes, since the temperature is lowered to 80 °C.

## Wellness function

The Wellness programme enables the cooking of meat, fish and vegetable dishes in a completely natural and dietetic way. In fact, this programme requires prolonged cooking at a low temperature (around 100 °C) without using oil or other condiments: this preserves all the food’s nutrient elements (minerals, vitamins, etc.), enhancing its natural taste.
After selecting “GUIDED COOKING”, select the Wellness programme and one of the 6 preset recipes, each time confirming with the knob C.
Then follow the same sequence of operations as described above for the preset recipes.

## “Complete Menus” function

This function allows you to cook up to 3 different dishes (hors-d’oeuvre, first course, main course, dessert) at the same time for a complete meat or fish menu, or bake up to 3 pizzas or bread in 3 trays at the same time.
To set this function, proceed as follows.
Pressing and turning the knob C, select “GUIDED COOKING”, then select “COMPLETE MENUS” confirming by pressing the same knob. Then choose from the various combinations (A= Hors-d’oeuvre, 1= First course, 2= Main course, D= Dessert) of the meat and fish menus and confirm the 3 dishes, positioning them as shown on the display. Then turn the knob A until selecting the function suggested by the display and confirm with the knob C. The display will show the total cooking duration of the selected menu.
The meat menu can consist of:

- Hors-d’oeuvre: 500 g – single-portion soufflés / savoury pies / omelettes for 6/8 people
- First course: 2000 g – cannelloni / lasagna
- Main course: 1500 g – chicken / rabbit (pieces)
- Dessert: 800 g – sponge cake / angel cake

The fish menu can consist of:

- Hors-d’oeuvre: 400 g – scallops / mussels / clams au gratin
- First course: 1800 g – tuna crepes / cannelloni with perch / gilthead
- Main course: 1500 g – gilthead / bass / cod (whole)
- Dessert: 800 g – angel cake / fruit tart

The oven will now start to heat up according to an automatically preset temperature and time. The complete menus, except for the 3 pizzas or bread on 3 trays, do not provide for preheating.
During cooking, the display shows the time remaining until the next dish is ready to be taken out. An acoustic signal sounds (for 1 minute) when each of the 3 dishes is cooked: at the same time, the display shows “REMOVE TRAY” and the corresponding letter starts blinking.
Once also the third and last tray has been removed, the display shows “COOKING END”.
Cooking can be stopped and cancelled at any stage by returning the knob A to the off position.
An acoustic signal sounds at the end of cooking and the oven switches off automatically; the food is kept hot for about another 30 minutes, since the temperature is lowered to 80 °C.

**IMPORTANT**: If cooking only two dishes at the same time, make sure to place the trays on the specific levels. In this case, when a message on the display says remove an unused tray, simply ignore it and wait for the next message.
Also, never put food that is still frozen in the oven.

# Oven cleaning and maintenance

en

## Important

Before servicing the oven, always unplug it or disconnect the power at the main electrical system switch.

– The stainless steel and enamelled parts will always remain like new if cleaned with water or specific products, drying them thoroughly.
– Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products that can scratch or mark the surface.
**Do not use steam cleaners or direct jets of water.**
– Any stains (sauces, sugar, egg white and fat) on the bottom of the oven are always due to spills and splatters. Spattering occurs during cooking at too high temperatures, whereas spills are due to the use of pots that are too small or wrongly judged increases in volume during cooking. These two problems can be avoided by using pots with high rims or using the drip-tray supplied with the oven. For cleaning the lower part of the oven, it is advisable to clean any stains when the oven is still warm; stains are easily removed when fresh.

## Cleaning the oven door (Fig. 6)

– The oven door must be cleaned (internally and externally) when the oven is completely cold, using hot water.
Do not use coarse cloths. Clean the glass with suitable detergents.
– Do not use coarse abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass parts of the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
– Clean the enamelled surfaces and inside the oven with hot water and non-abrasive detergents.
– The oven door's plastic panel can be removed for more thorough cleaning. With the door open, press at the sides and remove the panel, as shown in the figure. To refit the panel in the oven door, just slide it in place and press lightly to engage the side hookings.

## Removing the oven door internal glass (models CR, CS and SM only) (Fig. 2)

The oven door can be removed to enable thorough cleaning of the internal glass, by proceeding as follows:

- with the door completely open, turn the two black blocks (with the word "CLEAN") at the bottom of the door 180° so that they fit into the seats in the oven structure.
**N.B.**: Make sure you turn them fully (the blocks will click into this position).
- Carefully lift the internal glass: the two blocks will prevent the door from closing (if the blocks are not turned fully, removing the glass will cause immediate closing of the door).

After carrying out the cleaning operations, refit the internal glass (the correct position is indicated by the wording "TEMPERED GLASS", which must be perfectly legible) and turn the two glass retaining blocks back to their original position.

**CAUTION: Never try closing the door when only one or both blocks have partially or completely freed the internal glass. After cleaning, always remember to turn both blocks before closing the door.**

## Removing the oven door internal glass (models TL and CM only) (Fig. 3)

The oven door can be removed to enable thorough cleaning of the internal glass, by proceeding as follows:

- with the door completely open, turn the two black blocks at the bottom of the door 180° (fig. 3a and 3b).
**N.B.**: Make sure you turn them fully (the blocks will click into this position);
- carefully lift the internal glass (fig. 3c): the two blocks will prevent the door from closing (if the blocks are not turned fully, removing the glass will cause immediate closing of the door);
- to remove the glass in between, slide out the two side gaskets (fig. 3d) and then lift out the glass (fig. 3e);
- after carrying out the cleaning operations, refit the intermediate glass (fig. 3f) (the correct position is indicated by the wording "TEMPERED GLASS", which must be perfectly legible) by inserting it carefully into the relevant grooves located at the top of the door and pushing it all the way to the end of the groove;
- then replace both gaskets (fig. 3g), taking extra care to ensure they are inserted as far as possible, until they come into contact with the upper edge of the door;
- finally, refit the internal glass (fig. 3h) and turn the two glass retaining blocks back to their original locking position.

**CAUTION: Never try closing the door when only one or both blocks have partially or completely freed the internal glass. After cleaning, always remember to turn both blocks before closing the door.**

## Removing the side frames (all models except CR 981 P M, CS 981 P M and SM 981 P M)

Bend down the crosspiece engaged in the fixing bush and remove it from the groove.
Tilt the frame upwards approx. 60° and push it lightly in the direction of inclination. Keeping the frame tilted, remove the two top hooks from the respective holes.

## Fitting the side frames (all models except CR 981 P M, CS 981 P M and SM 981 P)

Keeping the frame tilted, insert the top hooks in the respective holes, pushing lightly in the direction of inclination.
With the frame tilted, pull in the direction of inclination until the top hooks stop against the outside of the compartment wall.
Turn the frame towards the compartment wall. Bend down the crosspiece engaged in the fixing bush and remove it from the groove.

## Removing the oven door

To facilitate oven cleaning, the oven door can be removed (see Fig. 4a, Fig. 4b and Fig. 4c), operating on the hinges as follows:

– The hinges (A) have two movable saddles (B). Lift the saddle (B) to release the hinge.
– Then lift the door up and pull it outwards; to do this, hold the door at the sides near the hinges.
– To refit the door, firstly insert the hinges in the special grooves.
– Before closing the door, remember to turn the two movable saddles (B) previously used to release the two hinges.

## Replacing the oven lamp (Fig. 7)

Franke ovens are equipped with two rectangular lamps. To replace the oven lamp, proceed as follows:

– turn off the power to the appliance by means of the omnipolar switch used for connecting it to the electrical system, or disconnect the plug if accessible;
– remove the glass cover (A), prising it off with a flat screwdriver;
– remove the lamp and replace it with one resistant to high temperature (300 °C), having the following characteristics:
  Voltage: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Power: **25 W (SM 981 P) or 15 W (all other models)**
  Connection: **G9 for halogen bulb (SM 981 P) or E14 small (all other models)**.

**Note**: It is advisable not to touch the lamp with hands; use a cloth or a piece of absorbent paper.

# Assistance

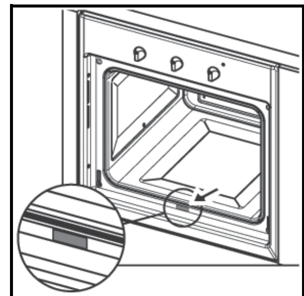
In case of any operation problems, contact a Franke After-Sales Service Centre (refer to the enclosed list).

**Never resort to unauthorised technicians.**

## Specify:

– type of fault;
– appliance model (Art.);
– serial number (S.N.).

This information is given on the appliance dataplate, on the warranty certificate.



# Safety instructions

• The Manufacturer declines any liability for damage due to: incorrect installation, improper, wrong or unreasonable use.
• This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited mental or motory abilities or without experience and knowledge of it, unless supervised or instructed in its use by someone responsible for their safety.
• Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## Always contact qualified personnel in the following cases:

To ensure safe and efficient operation of this electrical appliance:

– only contact authorised service centres;
– always demand the use of original spare parts;
– the appliance is designed for non-professional household use; do not modify its characteristics;
– the dataplate gives the symbols indicating the countries for which the instructions apply;
– appliance electrical safety is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the current regulations.
– **Do not touch the heating elements or any parts of the oven door during use, as they become very hot. Keep children away.**

## Do not allow children to touch:

– the controls and the appliance in general;
– the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
– the appliance during and immediately after oven use, since it becomes very hot;
– the appliance when not used (make any potentially hazardous parts safe).

## Do not:

– touch the appliance with wet parts of the body;
– use the appliance when barefoot;
– pull the appliance or power cable to unplug it from the socket;
– carry out improper or hazardous operations;
– block the ventilation and cooling openings;
– leave the power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance;

- expose the oven to atmospheric agents (rain, sun);
- use the oven to store various objects;
- use flammable liquids near the appliance;
- use adapters, multi-sockets and/or extension leads;
- allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.

### Always contact qualified personnel in the following cases:

- installation (according to the manufacturer's instructions);
- doubts regarding appliance operation;
- replacing the socket if incompatible with the appliance plug.

### Contact service centres authorised by the manufacturer in the following cases:

- immediately after unpacking, in case of doubts about appliance integrity;
- replacing or damage to the power cable;
- malfunction or poor operation; always demand original spare parts.

### Important:

- only use the appliance to cook food;
- disconnect the appliance from the power supply before any cleaning or maintenance or in case of malfunction;
- use oven gloves when placing containers in the oven or removing them;
- since the end of the door handle may be hotter due to exiting hot air, always grip it in the middle;
- always make sure the control knobs are in the off position when the oven is not in use;
- if the oven is no longer to be used, disconnect it from the power supply;

# Installation (Fig. 5)

**Important:** Installation must comply with the current standards and regulations. It must be only be carried out by specialised and licensed personnel.

### Cabinet requirements

For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (max. 100 °C): unsuitable materials and adhesives can result in warping and ungluing. The cabinet must allow sufficient room for the electrical connections. The cabinet in which the oven in fitted must be strong enough to take the weight of the equipment.
The oven must be securely fitted in the recess. The oven can be installed in a column unit or under the top of a modular unit, provided sufficient ventilation is guaranteed (see Fig. 6 depending on the model).

# Installation instructions

### Models CM and TL (Fig. 8a/8b/8c)

Measure the width of the cabinet shoulder (S), which normally can be 16, 18 or 20 mm.

**16 mm shoulder**: on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number **16**.

**18 mm shoulder**: on each fixing bracket (F) position 2 lugs (T) marked with the number **18**.

**20 mm shoulder**: the 20 mm shoulder does not require the use of lugs.

Position the brackets (F) against the cabinet shoulder and at the bottom on the oven support top.
Secure the brackets (F) with the screws (V). Position the oven inside the cabinet, open the door fully and fix it to the brackets (F) using the 4 screws (V) and the 4 plastic spacers (D).

### Models CR, CS, SG and SM (Fig. 8d)

Fit the appliance in the compartment; fix the oven to the cabinet with the 4 screws and the 4 bushings provided, using the holes prepared in the side panels (Fig. 8d).

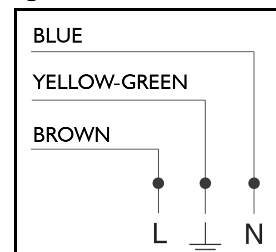
**Note: (applies to all models) If the oven is to be fitted under a cooktop, firstly turn the top connection (R) to the right or left so that the oven fits properly (Fig. 8e).**

# Electrical connection

The FRANKE oven is supplied with a three-core power cable with free terminals.

If the oven is permanently connected to the power supply install a device that ensures disconnection from the power supply, with a contact opening distance enabling complete disconnection in category III overvoltage conditions Make sure:

a) the plug and socket are suitable for a 16 A current;
b) both can be easily reached and are positioned so that no live part is accessible when inserting or removing the plug;
c) the plug can be easily inserted;
d) the oven does not rest against the plug when installed in the cabinet;
e) the terminals of two appliances are not connected to the same plug;
f) a 3 x 1.5 $mm^2$ cable type H05VV-F is used when replacing the power cable;
g) the connection polarities of the free terminals are respected (Brown=Line Blue=Neutral Yellow/Green=Earth).




**NB:** Make sure the characteristics of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your FRANKE oven.

**NB:** If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or else by a person with similar qualifications, in order to avoid any risks.

# Technical data

**Useful oven dimensions:**
**Models CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
width 430 mm
depth 410 mm
height 370 mm
**Models SM M and SM P**
width 430 mm
depth 410 mm
height 320 mm

**Useful oven volume:**
models CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 litres
models SM M and SM P: 57 litres

**Consumption (conventional function):**
to reach 175 °C: 0.32 kW/h
to maintain 175 °C: 0.62 kW/h
total consumption: 0.94 kW/h

**Consumption (fan function):**
to reach 200 °C: 0.31 kW/h
to maintain 200 °C: 0.81 kW/h
total consumption: 1.12 kW/h

**Power supply voltage and frequency:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Total power and fuse rating:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Heating element power:**
roof 1000 W
floor 1250 W
grill 2250 W
circular 2000 W
fan 30 W
oven light 1 x 15 W
oven light (SM 981 P) 1 x 25 W
tangential fan 15 W
tangential fan (SM 981 P): 35 W



This appliance complies with the following EC Directives:

– 2006/95/EC (Low Voltage);
– 2004/108 EEC (Electromagnetic Compatibility).




## INFORMATION FOR USERS

**in accordance with the article of Legislative Decree no. 15 of July 25 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, regarding reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic appliances, and waste disposal".**

The barred dustbin symbol given on the appliance indicates that at the end of its useful life the product must be collected separately from other waste.

Therefore, when the appliance has reached the end of its useful life the user must take it to an appropriate differentiated collection centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.



Adequate differentiated collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal will help prevent possible negative effects for the environment and the health of people and favours recycling the materials the appliance is made from.

Improper disposal by the user involves application of the administrative penalties under Leg. Decree no. 22/1997 (art. 50 et seq. of Leg. Decree no. 22/1997).

# Sommaire



# Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke.
Avant d'utiliser cet appareil, nous vous conseillons de lire attentivement les précautions d'emploi et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et le conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

# Vue détaillée

## Bandeau de commande

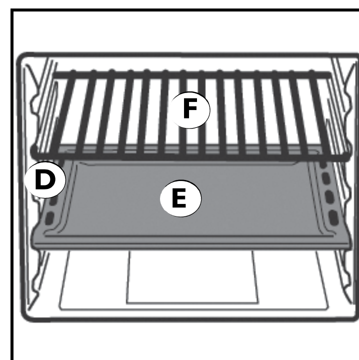
(A) Bouton de sélection du mode de cuisson

(B) Écran graphique à cristaux liquides pour l'affichage :
avant la cuisson : programmations diverses et choix de la cuisson
pendant la cuisson : température
temps de cuisson (augmentation, durée, fin de la cuisson)
minuterie
mode de cuisson sélectionné
différentes indications pour l'utilisateur concernant le fonctionnement

(C) Bouton Augmentation (+) / Diminution (-), Avant / Arrière et Validation (OK)

### (D) Glissières de la lèchefrite et grilles

Elles servent à positionner correctement les grilles et les lèchefrites sur les 5 ou 6 positions préétablies (en fonction du modèle ; de 1 à 6 en partant du bas) ; le tableau indicatif de cuisson (page 36) vous indiquera la position idéale pour chaque utilisation du four.




### (E) Lèchefrite

Elle sert habituellement à recueillir le jus des grillades, mais elle peut-être utilisée pour cuisiner directement certains aliments ; si vous ne l'utilisez pas, sortez-la du four pendant la cuisson. La lèchefrite est en acier émaillé de type « AA » pour usage alimentaire. **Remarque:** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous vous conseillons d'introduire la lèchefrite avec la partie inclinée tournée vers la paroi arrière de la cavité du four.

### (F) Grilles

Elles servent de support à vos plats, aux moules à pâtisserie et aux récipients divers, autres que la lèchefrite fournie avec le four. Elles sont utilisées également pour cuire, surtout avec les fonctions Grill Moyen et Turbogril, la viande et le poisson, le pain grillé etc. Le contact direct de la grille avec les aliments est vivement déconseillé.

# Première mise en service

Si vous utilisez votre four pour la première fois, faites fonctionner l'appareil à vide en positionnant le sélecteur de température au maximum de la puissance pendant au moins 40 minutes. Laissez la porte ouverte et aérez bien la pièce. Sélectionnez la fonction de cuisson assistée .
L'odeur dégagée pendant cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four jusqu'au moment de son installation. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

fr

# Conseils

Nous vous conseillons, pour bien réussir vos plats, de ne pas les mettre dans le four froid, mais d'attendre qu'il ait atteint la température sélectionnée.
Pendant la cuisson, ne posez pas directement les casseroles ou les récipients sur le fond du four. Placez-les sur les grilles ou sur la lèchefrite fournies avec l'appareil, à l'un des 5 niveaux possibles ; la non-observation de cette consigne pourrait endommager l'émail du four.
Ne recouvrez jamais les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la partie inférieure du compartiment interne.
Les réparations éventuelles doivent être effectuées par un professionnel qualifié et habilité à réaliser ces interventions.
Contactez notre service après-vente le plus proche et exigez des pièces détachées d'origine.
Votre four Franke est revêtu d'un émail spécial, facile à entretenir. Toutefois, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement de façon à éviter de brûler les traces et les résidus des cuissons précédentes.
**Remarque.** - Avant d'allumer le four, lisez attentivement les conseils d'utilisation.

# Mode d'emploi

Ce four cumule les avantages des fours traditionnels à convection naturelle « statiques » et ceux des fours modernes à air pulsé « ventilés ». C'est un appareil très performant qui vous permet de choisir très facilement sans vous tromper entre différents modes de cuisson. Pour que votre four Franke soit le plus performant possible, consultez le tableau indicatif des cuissons page 36.

## Paramètres

Tout d'abord, entrez dans le menu « PARAMÈTRES » et réglez les données selon vos besoins.
Allumez le four. À l'aide du bouton C, positionnez-vous sur « PARAMÈTRES » et validez en appuyant sur le bouton en question.
Tournez le bouton pour programmer la date et l'heure, la langue, la luminosité du bandeau de commande, le contraste de l'afficheur et la tonalité du signal sonore.
Vous pouvez modifier les valeurs et les valider à chaque fois en appuyant sur le bouton C.
Une fois validés, ces paramètres restent mémorisés même après l'extinction du four. Les paramètres restent mémorisés tant que la coupure de courant ne dépasse pas 10 heures.

## Options

**Affichage Eco** : avec cette fonction, l'intensité de la luminosité de l'afficheur peut être réduite pendant les heures nocturnes, ce qui permet une légère économie d'énergie.
**Affichage Off** : avec cette fonction, le rétro éclairage de l'afficheur ne fonctionne pas quand le four est éteint (pour des raisons esthétiques et pour permettre une petite économie d'énergie).
**Version** : version du logiciel installée sur le four. Cette information sert aux techniciens qui doivent intervenir sur le four.
**Mode Démo** : activation par saisie d'un mot de passe. Le four est opérationnel, mais les résistances chauffantes ne sont pas actives. Cette fonction n'est pas accessible à l'utilisateur final.

## Fonctionnement manuel du four

Tournez le bouton A pour avoir aussitôt accès aux modes de cuisson manuelle. Chaque mode de cuisson est associé à une température conseillée que vous pouvez modifier en tournant le bouton de droite.
Une fois qu'un mode de cuisson a été sélectionné, le four commence à chauffer : l'afficheur indique le temps écoulé depuis le début de la cuisson.
**Pour remettre ce temps à zéro et le faire repartir, par exemple, au moment où vous enfournez le plat, appuyez brièvement sur le bouton C, puis sélectionnez et confirmez « Remise à zéro de la minuterie ».**
L'afficheur décrit la fonction courante. Tant que le four n'a pas atteint la température prédéfinie, elle s'alterne sur l'écran avec le message « PRÉCHAUFFAGE ».
Lorsque la température prédéfinie est atteinte, le four émet deux fois un triple bip et l'afficheur n'indique que la fonction courante. Le symbole du thermomètre ( ) signale que la « colonne de mercure » a atteint son maximum : elle mesure toujours la température interne instantanée (même quand la température prédéfinie est atteinte, une oscillation temporaire du dernier niveau de la « colonne de mercure » correspond à un processus normal d'autorégulation du four).
Vous pouvez modifier la température prédéfinie chaque fois que vous le voulez en appuyant sur le bouton C, à l'intérieur d'une plage de allant de 50 °C (sauf Dégivrage, Gril statique et Turbogril - voir paragraphe « Mode de cuisson ») à 270 °C maximum (sauf Dégivrage, Soft cooking (230 °C), Gril statique et Turbogril) par paliers de 5 °C.

**Température instantanée :** en appuyant longtemps la manette C (environ 5 secondes) on affiche la température instantanée du four.
**Blocage sécurité enfants :** en appuyant encore plus longtemps la manette C (10 secondes environ) on active la fonction de verrouillage de la sécurité enfants (une clé est affichée pour signaler l'activation) : cette fonction désactive le fonctionnement effectif de la manette. Pour désactiver cette fonction, maintenir appuyé de nouveau la manette C pendant 10 secondes environ.

## Mode de cuisson



### Soft Cooking (Décongélation - Décongélation rapide - Maintien au chaud)

La résistance supérieure (voûte) et la turbine interne du four fonctionnent partiellement. La puissance modérée et la ventilation permettent d'obtenir une cuisson délicate et uniforme. C'est la cuisson idéale pour les gâteaux secs et pour toutes les cuissons prolongées à basse température.
La température prédéfinie est de 100 °C pour les cuissons type « wellness » et comporte le préchauffage du four avant l'introduction du plat.
Votre four Franke a perfectionné ce programme de cuisson. Il permet désormais de réchauffer l'air petit à petit, de façon contrôlée et à basse puissance, à l'aide de la touche C. Cette fonction offre de nouvelles possibilités de préparation des aliments :

| | |
|---|---|
| **Décongélation** | La température est de 25-30 °C seulement, le ventilateur interne tourne. |
| **Décongélation rapide** | Entre 35 et 55 °C, avec le ventilateur en marche, la décongélation accélérée des aliments est facilitée. |
| **Maintien au chaud** | Entre 60 et 80 °C, on obtient la température qui convient pour réchauffer les aliments cuits mais refroidis ou qui doivent être maintenus au chaud sans cuire davantage. |



### Convection naturelle

La chaleur vient à la fois d'en haut (résistance voûte) et d'en bas (résistance sole). C'est la fonction de cuisson traditionnelle pour une cuisson uniforme de vos plats sur un seul niveau.
La température prédéfinie est de 180 °C et comporte le préchauffage du four avant l'introduction du plat.



### Chaleur Tournante

La résistance supérieure (voûte), la résistance inférieure (sole) et la turbine interne du four fonctionnent en même temps. La chaleur constante et uniforme permet de cuire et dorer parfaitement les aliments. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents en enfournant simultanément sur 2 niveaux maximum.



### Cuisson « Master Cooking »

La résistance supérieure (voûte), la résistance inférieure (sole) et la turbine interne du four fonctionnent partiellement. La température homogène obtenue grâce à la ventilation à air pulsé permet de cuire tous les types de pizzas.



### Cuisson ventilée

La résistance circulaire entre en fonction et la turbine se met en marche. La chaleur tournante, constante et uniforme, cuit et dore les aliments de façon homogène. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents si leurs températures de cuisson sont identiques. C'est sans doute la plus délicate des cuissons ventilées proposées par votre four Franke. Elle est idéale pour les gâteaux et les pâtisseries. Vous pouvez utiliser trois niveaux du four en même temps.
La température prédéfinie est de 150 °C et comporte le préchauffage du four avant l'introduction du plat.



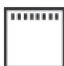
### Cuisson ventilée « multi power »

La résistance circulaire, une partie de la résistance supérieure (voûte) et de la résistance inférieure (sole) et la turbine fonctionnent simultanément. Elle est plus puissante que la fonction précédente et chauffe le four plus rapidement ;
la température est répartie de façon homogène. C'est le mode de cuisson idéal pour les rôtis, les poissons et les gratins de pâtes. Vous pouvez utiliser jusqu'à 3 niveaux en même temps.
La température prédéfinie est de 200 °C et comporte le préchauffage du four avant l'introduction du plat.



### Cuisson « quick cooking »

La résistance circulaire, la résistance voûte, la résistance sole et la turbine fonctionnent simultanément. C'est la plus puissante des fonctions de votre four Franke. La répartition de la température est spécialement étudiée pour que la chaleur vienne surtout de la sole ; c'est l'idéal pour les pizzas et les cuissons rapides de produits surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour chauffer votre four rapidement avant de sélectionner un des autres programmes.
La température prédéfinie est de 220 °C et comporte le préchauffage du four avant l'introduction du plat.



## Cuisson au gril

Les cuissons qui utilisent le gril haut du four fonctionnent à infrarouges. Ce n'est donc pas la température qui compte, mais l'intensité des rayons par rapport à la puissance prédéfinie.
Il existe 4 niveaux : 20%, 40%, 60% (par défaut) et 80% de la puissance maximale du gril.
Il est préférable d'introduire les aliments dans le four froid et d'exploiter immédiatement la résistance du gril. La cuisson rapide aux rayons infrarouges saisit les viandes en surface et leur permet de rester tendres à l'intérieur ; votre gril vous permet aussi de faire rôtir rapidement jusqu'à 9 tranches de pain.
Si le gril est utilisé de façon prolongée, le four limite la température maximale et le gril est moins efficace.
Le four Franke est conçu pour griller avec la porte complètement fermée.
**Avertissement :** Franke a étudié la forme du four pour protéger vos mains au maximum. Cependant, la résistance du grill est très chaude pendant le fonctionnement ; évitez de la toucher accidentellement en manipulant les aliments à griller.
La puissance prédéfinie à 60% ne prévoit pas de préchauffage.

fr



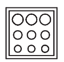
## Cuisson Turbogril

La résistance supérieure du gril et la turbine du four fonctionnent simultanément. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour répartir uniformément la chaleur dans le four. Le pouvoir de pénétration de la chaleur augmente et vos aliments ne brûlent plus en surface. On obtient d'excellents résultats avec le Turbogril pour les brochettes de viande et de légumes, les saucisses, les côtelettes de porc et d'agneau, le poulet en crapaudine, les cailles à la sauge, le filet de porc etc.
La puissance prédéfinie à 60% ne prévoit pas de préchauffage.



## Éclairage du four (tous les modèles sauf CR 981 P M, CS 981 P M et SM 981 P M)

Ce symbole correspond à l'éclairage du four quand les résistances ne fonctionnent pas. Cette fonction facilite les opérations de nettoyage four éteint, en permettant une bonne visibilité du compartiment de cuisson.



## Nettoyage automatique à « Pyrolyse » (uniquement pour CR 981 P M, CS 981 P M et SM 981 P M)

Avec la fonction autonettoyante PYROLYSE, le nettoyage de votre four est simple rapide et immédiat. L'enceinte du four est chauffée à 480 °C. Les résidus de cuisson et de graisses qui s'y trouvent sont carbonisés. Pendant cette opération, certaines de ces particules peuvent devenir incandescentes. C'est un phénomène normal de combustion instantanée des particules résiduelles.
Par l'activation de cette fonction via la manette A, lorsque la température de 330 °C est atteinte et (après avoir atteint la température maximum) jusqu'au refroidissement du four à une température inférieure à 180°, la porte du four est verrouillée et impossible à ouvrir. Cette situation est signalée par l'icône éclairée du verrou.
En outre, pendant le processus de chauffage, l'icône « P » s'allume également.
Avant le nettoyage :

1. Ne laissez rien dans le four. Sortez tous les accessoires, la lèchefrite, les grilles, les glissières latérales, les glissières télescopiques etc. Ils pourraient empêcher la chaleur de circuler sur les parois et risqueraient d'être endommagés par la température.
2. Essayez d'ôter le plus gros des résidus avec une éponge humide. Évitez absolument d'utiliser des détergents ou tout autre produit de nettoyage.
3. Veillez à ne pas faire obstacle à la circulation de l'air devant le four.

Surtout, ne laissez rien sur la poignée de la porte.
Attention : pendant le nettoyage automatique à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes. Éloignez les enfants.
Un obscurcissement éventuel de l'afficheur Lcd pendant le processus de nettoyage du Four - Pyrolyse n'est pas une anomalie. Il s'agit d'une protection de l'afficheur provoquée par les hautes températures en jeu. Cet obscurcissement pourrait durer quelques dizaines de minutes, pendant lesquelles les deux indications lumineuses suivantes donnent les informations nécessaires du processus encore en cours (P) et du verrouillage de la porte (verrou).
**Remarque :** Un obscurcissement éventuel de l'afficheur Lcd en cours de cuisson peut provenir d'une anomalie du système de refroidissement du four qui active un système de protection indiqué par la lettre P clignotante (Protection). Dans ce cas il est conseillé d'éteindre le four et de le laisser refroidir. Si l'évènement se reproduit, contacter le S.A.T.

## Ventilation de refroidissement

Pour réduire les températures de la façade, du panneau de commande et des côtés, le four Franke est équipé d'une ventilation de refroidissement qui se met en marche automatiquement lorsque le four est chaud. Pendant son fonctionnement, le ventilateur envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. On a tout particulièrement veillé à ce que la vitesse de l'air pulsé ne gène pas et à ce que les bruits soient réduits au maximum.

**Pour une meilleure protection des meubles, le ventilateur continue à tourner après l'arrêt jusqu'à que le four ait suffisamment refroidi.**

## Programmation du temps de cuisson

Il permet de programmer le mode de cuisson, le temps de cuisson et la température désirée.
Réglages possibles :

 - minuterie : décompte d'un temps de cuisson prédéfini sans effet sur le début et la fin de cuisson ;

 - durée cuisson : début de cuisson immédiat avec temps de cuisson prédéfini ;

 - fin cuisson : début de cuisson différé avec durée prédéfinie.

## Paramétrage de la minuterie

La minuterie est indépendante des autres fonctions du four. Elle permet de programmer à volonté un temps à la fin duquel un signal sonore retentit sans aucune influence sur les modes de cuisson.

Allumez le four. Appuyez brièvement une seule fois sur le bouton C ; l'icône TIMER commence à clignoter et l'afficheur indique « RÉGLER LA MINUTERIE ». Sélectionnez « MINUTERIE » et validez en appuyant sur le bouton en question.
Réglez ensuite le temps de cuisson par paliers de 30 secondes (une minute si le temps de cuisson est supérieur à 1 heure) jusqu'à 9 heures et 59 minutes maximum. Validez toujours en appuyant sur le bouton C.
En l'absence de confirmation, le four valide la sélection au bout de 15 secondes
L'afficheur indique alors « MINUTERIE » et commence le compte à rebours.
Si le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson est supérieur à 1 heure, il s'affiche en heures et minutes (par exemple, 1h:03 signifie qu'il manque 1 heure et 3 minutes).
Si ce temps est inférieur à 1 heure, il s'affiche en minutes et secondes (par exemple 9'14 signifie qu'il manque 9 minutes et 14 secondes).
Dès que le temps prédéfini est écoulé, le four émet un signal sonore pendant 1 minute. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche. En même temps, l'afficheur indique « FIN MINUTERIE ».
Si vous voulez remettre à zéro la minuterie, appuyez sur le bouton C et modifiez la durée programmée en le faisant tourner.
Si en plus de la minuterie, vous saisissez d'autres paramètres de programmation, l'afficheur les montre tous. Le four effectue également un compte à rebours et émet un signal sonore final.
La minuterie peut être enclenchée après la sélection d'un mode de cuisson dans le menu Cuisson manuelle :
les modalités de programmation sont les mêmes que celles qui viennent d'être décrites ci-dessus.

## Début de cuisson immédiat avec durée prédéfinie

Prenons l'exemple d'une cuisson de 30 minutes à 200 °C. Dès que le four est allumé, choisissez un mode de cuisson du menu « Cuisson manuelle », puis sélectionnez « Durée cuisson ». Validez en appuyant sur le bouton C.
Réglez le temps de cuisson désiré (dans notre exemple, 30 minutes) et en tous cas dans une plage comprise entre 1 minute minimum et 9 heures et 59 minutes maximum. Après la validation, l'afficheur indique l'heure prévue de la fin de cuisson. Après une deuxième validation, la cuisson commence (en l'absence de confirmation, la cuisson commence automatiquement au bout de 15 secondes environ). En tournant toujours le bouton C, vous pouvez maintenant augmenter ou diminuer la température à l'intérieur d'une plage allant de 50 °C à 270 °C maximum (dans notre exemple, 200 °C) par paliers de 5°.
**REMARQUE** : pour toutes les fonctions (sauf la Décongélation, le Gril Moyen et le Turbogril), après la validation d'un temps de cuisson supérieur à 15 minutes, le four vous demande si vous souhaitez terminer les 5 dernières minutes de cuisson avec la fonction « Grilling ». Cette dernière fonction permet de faire dorer les aliments.

### A - Phase de préchauffage

Vous pouvez à tout moment corriger les paramètres prédéfinis en effectuant les mêmes opérations
L'afficheur indique « PRÉCHAUFFAGE » en même temps que le nom du mode de cuisson, par exemple « CUISSON COMBINÉE ». Il indique également le temps de cuisson prédéfini et l'heure courante.

Le thermomètre et la colonne de mercure montante ( ) indiquent que la température du four augmente.

L'afficheur commence le décompte du temps de cuisson quand le four a atteint la température prédéfinie (sauf avec les fonctions Gril Moyen pour lesquelles le décompte commence immédiatement). Il le signale en émettant deux séries de trois sons.

**B - Phases de cuisson**

Introduisez les aliments.
L’afficheur indique « DURÉE CUISSON » en même temps que le nom du mode de cuisson, par exemple « CUISSON COMBINÉE ». Il indique également l’heure courante et le compte à rebours qui donnent le temps restant jusqu’à la fin de la cuisson.

**C - Fin de cuisson**




Dès que le temps prédéfini est écoulé, le four émet un signal sonore pendant 1 minute. Pour l’arrêter, appuyez sur n’importe quelle touche. En même temps, l’afficheur indique « CUISSON TERMINÉE ».
Le chauffage du four s’interrompt automatiquement. L’éclairage continue à fonctionner pendant 15 minutes pour permettre le contrôle de la cuisson. La température reste élevée pendant quelques minutes.
Si vous voulez poursuivre la cuisson manuellement, appuyez sur le bouton C et suivez les modalités décrites dans le paragraphe Cuisson manuelle ci-dessus.
Pour tout arrêter, tournez le bouton A et mettez-le sur « arrêt ».
Vous pouvez sélectionner à tout instant « Retour » à l'aide du bouton C et revenir ainsi à l’écran du menu précédent.

**Début de cuisson différé avec durée prédéfinie**

Réglage du temps de cuisson et de l’heure de fin de cuisson. Supposons qu’il est 8.00 h et que vous souhaitez effectuer une cuisson de **30 minutes** qui prendra fin à **13.00 h**. Après avoir programmé la durée et le mode de cuisson d’après les indications du paragraphe précédent, sélectionnez « FIN CUISSON » et validez en appuyant sur le bouton C.
Sélectionnez l’heure de fin de cuisson (dans notre exemple, 13.00 h), puis validez.
En l’absence de confirmation, le four valide la sélection au bout de 13 secondes
Le four est programmé et reste en stand-by.
Sur l’afficheur apparaissent en même temps les messages :
0 h 30 / 13 h 00
Alternativement, l’afficheur vous donne leur signification, respectivement
« DURÉE CUISSON » / « FIN CUISSON »
Quand vous le souhaitez, vous pouvez corriger les paramètres prédéfinis, le mode, la température, le temps de cuisson en mettant le bouton C sur « Retour ».

**Phases de cuisson :**

Au début de la cuisson, le four se comporte comme au point B du paragraphe précédent.
Si ce n’est que le décompte du temps de cuisson commence immédiatement et non quand la température sélectionnée est atteinte. On suppose que les aliments ont été placés dans le four au moment de la programmation. Le temps de préchauffage est inclut dans le temps de cuisson.

# Tableau indicatif de cuisson

| Position de la commande de sélection | Catégorie d'aliments ou recette | Poids (kg) | Position des niveaux | Temps de préchauffage (min) | Programmation du thermostat (d2) | Temps de cuisson (en min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Convection naturelle** | Rôti de porc | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omelette | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Colin-Dorade-Turbot | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Pain | 1 | 2 et 4. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Tourte | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Poisson d'eau douce | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Tarte à la ricotta | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Chaleur Tournante** | Rôti de Porc | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Lapin au four | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Fougasse | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Gambas au four | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Colin-Dorade-Turbot | 2 | 2 et 4. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Pain | 2 | 2 et 4. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Tarte aux fruits | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Tourtes | 2 | 3 et 5. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Cuisson « Master Cooking »** | Pain | 1 | 3 | Pour accélérer le préchauffage, utilisez la fonction « Quick Cooking ». | 170 °C | 30-35 |
| | Pain de pita | 1 | 1 | | Maximum | 14-18 |
| | Tarte aux légumes | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizzas | 0,4 | 1 et 3. | | Maximum | 12-14 |
| | Poulet (en morceaux) | 0,8 | 2 ou 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Pintade - Lapin (en morceaux) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Dinde | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Canard | 1,5 | 2 ou 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Rôti de bœuf | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Dorade - Loup de mer - Colin | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Légumes farcis | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Biscuits | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Tarte aux fruits | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Meringues | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Cuisson ventilée** | Pain de courge | 2,5 | 2, 3 ou 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pain complet | 1 | 1 et 4. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Pâte feuilletée | 1 | 1 et 4. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Hors-d'œuvre | 0,75 | 1, 3 et 5. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Tarte aux légumes | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Gâteaux secs | 0,5 | 2 ou 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Tourtes au fromage | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Truite en paquet | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **Cuisson ventilée « multi power »** | Lapin au four + | 1,5 | 1, 3 et 5. | | | 115-125 |
| | Tourte à la viande + | 1,5 | 1, 3 et 5. | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Tourtes | 1,5 | 1, 3 et 5. | | | 35-40 |
| | Poulet | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Cochon de lait rôti | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Hors-d'œuvre | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Tarte aux fruits | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Pommes de terre rôties | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **Cuisson « quick cooking »** | Galettes salées | 1 | 3 | 11,5 | Maximum | 55-60 |
| | Pain | 1 | 1 et 4. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Pain noir | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizzas | 0,9 | 1, 3 et 5. | 11,5 | Maximum | 10-11 |
| | Roastbeef | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Jarret | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Dinde | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Cuisson au gril** | Ailes de poulet | 1 | 4 et 5. | 7 | Maximum | 25-30 |
| | Côtelettes | 0,8 | 3 | 7 | Maximum | 20-25 |
| | Coquilles Saint-Jacques | 0,5 | 3 ou 4 | 7 | Maximum | 14-16 |
| | Pommes de terre rôties | 1 | 3 | 7 | Maximum | 20-25 |
| | Poisson d'eau douce | 1 | 3 ou 4 | 7 | Maximum | 25-30 |
| | Tomates gratinées | 0,5 | 2 ou 3 | 7 | Maximum | 20 |
| | Brochettes d'anguille | 0,5 | 3 | 7 | Maximum | 20-25 |
| | Brochettes de dinde | 0,5 | 4 | 7 | Maximum | 20-25 |
| **Cuisson Turbogril** | Cuisses de poulet | 1 | 4 ou 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Travers de porc | 0,5 | 4 | 14 | Maximum | 40-45 |
| | PINTADE | 1,2 | 4 | 14 | Maximum | 30-35 |
| | Dorade en paquet | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Poulet | 1,5 | 3 | 14 | Maximum | 35-40 |
| | Cailles | 0,8 | 4 | 14 | Maximum | 30-35 |
| | Saucisses | 1 | 4 | 14 | Maximum | 20-25 |
| | Légumes | 1 | 4 ou 5 | 14 | Maximum | 10-15 |

**Remarque :** Les indications figurant dans le tableau correspondent à des essais de cuisson effectués par une équipe de cuisiniers professionnels. Elles sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées selon vos goûts.

fr

## Programmation du Guide cuisson

Les programmes, temps et températures de cuisson préenregistrés de votre four électronique Franke vous permettent de cuire 35 plats différents : dès que vous avez sélectionné une recette, votre four lance automatiquement la cuisson avec le programme, la température et le temps de cuisson qui donneront le meilleur résultat. Toutes les recettes préenregistrées ont été testées par des cuisiniers professionnels.
Pour programmer une des 35 recettes, procédez de la façon suivante.
Appuyez sur le bouton C et faites-le tourner pour sélectionner « GUIDE CUISSON » ; choisissez une des 5 catégories de plats proposés (légumes ou pâtes, viande, poisson, gâteaux, pain ou pizza). Validez à l'aide du même bouton.
Sélectionnez ensuite une des recettes proposées, validez et enfilez le plat dans le four au niveau conseillé dans le tableau de cuisson (voir page précédente). L'afficheur indique le nom de la recette préenregistrée et le poids du plat prédéfini : ce poids peut être modifié à l'aide du bouton C (le temps de cuisson varie en fonction du poids du mets). Vous pouvez décider de lancer immédiatement la cuisson (« DÉPART IMMÉDIAT ») ou de la retarder en utilisant la mise en marche automatique du four après avoir défini l'heure de fin de cuisson. Elle est proposée sur l'écran en tenant compte du temps de cuisson et de la recette : vous pouvez, à l'aide du bouton C, modifier l'heure de fin de cuisson pour en retarder le début. Sélectionnez alors la fonction suggérée par l'afficheur à l'aide du bouton A ; lorsqu'on appuie ensuite sur le bouton C pour valider, le four commence à chauffer selon une température et un temps prédéfinis automatiquement.
Si vous sélectionnez une fonction erronée, la cuisson ne commencera pas et un signal sonore vous avertit de l'erreur.
Aucune des recettes choisies ne fait démarrer la fonction de préchauffage.
Pendant la cuisson, l'afficheur indique simultanément le nom de la recette et la fonction courante.
À n'importe quel moment de la cuisson, vous pouvez interrompre et annuler la cuisson en replaçant le bouton A sur la position 0 (éteint). À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement ; le mets est en tous cas maintenu chaud pendant encore 30 minutes environ grâce à l'abaissement de la température jusqu'à 80 °C.

## Fonction Wellness

Le programme Wellness permet de réaliser des recettes à base de viande, poisson et légumes de manière tout à fait naturelle et diététique. En effet, ce programme effectue une cuisson prolongée et à basse température (100 °C environ), sans utiliser de l'huile ou autres condiments : ceci permet de maintenir intacts tous les éléments nutritifs (minéraux, vitamines, etc.) contenus dans les mets et d'en accroître le goût naturel.
Après avoir sélectionné « GUIDE CUISSON », choisissez le programme Wellness, puis une des 6 recettes prédéfinies ; validez à chaque fois en appuyant sur le bouton C.
Suivez ensuite la même séquence d'opérations décrite ci-dessus pour programmer les recettes préenregistrées.

## Fonction « Menus »

Cette fonction permet de faire cuire simultanément jusqu'à 3 mets différents (au choix : hors-d'œuvre, entrée, plat de résistance, dessert) pour un menu complet à base de viande ou de poisson, ou de faire cuire simultanément jusqu'à 3 pizzas ou du pain sur 3 plaques.
Pour programmer cette fonction, procédez de la façon suivante.
Appuyez sur le bouton C et faites-le tourner pour sélectionner « GUIDE CUISSON » ; puis choisissez « MENUS COMPLETS » et validez en appuyant sur le bouton en question. Choisissez ensuite parmi les différentes combinaisons (A= Hors-d'œuvre, 1= Entrée, 2= Plat de résistance, D= Gâteau) des menus de viande et de poisson ; validez la saisie des 3 mets en les plaçant comme le montre l'afficheur. Tournez ensuite le bouton A pour pouvoir sélectionner la fonction suggérée par l'afficheur ; confirmez toujours à l'aide du bouton C. L'afficheur indique la durée de cuisson totale du menu choisi.
Le menu de poisson se compose :

- d'un hors-d'œuvre : 500 g – monoportions pour 6/8 personnes de soufflé / tartes salées / petites omelettes
- d'une entrée : 2000 g – cannelloni / lasagnes
- d'un plat de résistance : 1500 g – poulet / lapin en morceaux
- d'un dessert : 800 g – gâteau

En revanche, le menu poisson se compose :

- d'un hors-d'œuvre : 400 g – coquilles Saint-Jacques / moules / palourdes gratinées
- d'une entrée : 1800 g – crèpes au thon / cannelloni farcis à la perche / dorade
- d'un plat de résistance : 1500 g – dorade / loup de mer / colin (entier)
- d'un dessert : 800 g – gâteau / tarte aux fruits

Le four commence à chauffer selon la température et la durée de cuisson prédéfinis automatiquement. Les menus, sauf les 3 pizzas ou le pain en 3 plats, ne prévoient pas la fonction de préchauffage :
Pendant la cuisson, l'afficheur indique le temps de cuisson restant avant de enlever le plat. Un signal sonore (d'une durée d'une minute) signale la fin de cuisson de chacun des 3 plats : l'afficheur indiquera simultanément « ENLEVER LE PLAT » et la lettre de référence commencera à clignoter.
Lorsque le troisième et dernier plat sera sorti, l'afficheur indiquera « CUISSON TERMINÉE ».
À n'importe quel moment de la cuisson, vous pouvez l'interrompre et l'annuler en replaçant le bouton A sur la position Éteint.
À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement ; le mets est en tous cas maintenu chaud pendant encore 30 minutes environ grâce à l'abaissement de la température jusqu'à 80 °C.

**IMPORTANT** : si l'on fait cuire simultanément seulement deux mets, il est d'une importance fondamentale de respecter le positionnement des plats sur les niveaux spécifiques. Dans ce cas, lorsque l'afficheur demandera d'extraire le plat qui n'a pas été utilisé, il suffit d'ignorer simplement ce message et d'attendre le suivant.
De plus, les mets ne doivent jamais être introduits dans le four alors qu'ils sont encore congelés.

# Nettoyage et entretien du four

## Important

Avant toute opération d'entretien du four, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique avec l'interrupteur général.

- Les pièces en inox ou émaillées conserveront leur aspect d'origine si elles sont nettoyées avec de l'eau ou des produits spéciaux et soigneusement séchées.
- Évitez absolument d'utiliser une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre four. **Évitez d'utiliser un nettoyeur à vapeur ou un jet d'eau direct.**
- Les taches qui apparaissent sur le fond du four, d'origines diverses (sauces, sucres, blancs d'œufs et graisses), proviennent toujours de projections ou de débordements d'aliments. Ces projections se produisent pendant la cuisson quand la température est trop élevée ; les débordements surviennent quand on utilise des récipients trop petits ou si on évalue mal les augmentations de volume que subissent les aliments en cours de cuisson. Ces deux problèmes peuvent être évités grâce à l'utilisation de récipients à bords hauts et de la lèchefrite du four. En ce qui concerne le nettoyage de la sole du four, nous vous conseillons de nettoyer les tâches éventuelles quand le four est encore tiède ; plus le nettoyage est retardé, plus les taches seront difficiles à enlever.

## Nettoyage de la porte du four (Fig. 6)

- Le nettoyage interne et externe de la porte doit être effectué quand le four est complètement froid, avec de l'eau chaude et sans chiffon rugueux. Nettoyez les vitres avec des détergents spéciaux.
- Lors du nettoyage, il est vivement déconseillé d'utiliser des matériaux rugueux et abrasifs, ou des racloirs métalliques coupants pour nettoyer les parties en verre du four, car ils peuvent rayer la surface et provoquer la rupture du verre.
- Pour les parties émaillées comme pour l'enceinte du four, utilisez de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.
- Pour faciliter le nettoyage du four, vous pouvez démonter le cache en plastique de la porte. Ouvrez la porte et appuyez sur les côtés pour extraire le cache comme le montre la figure. Pour remettre le cache de la porte, faites-le coulisser dans son siège et exercez une légère pression pour enclencher les crochets latéraux.

## Démontage de la vitre intérieure de la porte du four (modèles CR, CS et SM uniquement) (Fig. 2)

Pour bien nettoyer la vitre intérieure du four, vous pouvez enlever entièrement la porte en procédant comme suit :

- lorsque la porte est complètement ouverte, tournez les deux blocs noirs (portant l'inscription « CLEAN ») à l'extrémité inférieure de la porte de 180°, de façon à ce qu'ils s'insèrent dans les logements prévus dans la structure du four ;
  **Remarque** : Veillez à ce que la rotation soit complète (dans cette position, le bloc fait un léger déclic) ;
- les deux blocs empêchent à la porte du four de se refermer (si les blocs ne sont pas entièrement tournés, le fait d'enlever la vitre provoque la fermeture immédiate de la porte).

Après avoir nettoyé la vitre intérieure, remettez-la en place (l'inscription « TEMPERED GLASS », verre trempé, qui doit être bien lisible indique le sens de montage correct de la vitre) et remettez les deux blocs de fixation de la vitre dans leur position d'origine.

**ATTENTION : n'essayez jamais de refermer la porte si la vitre intérieure n'est pas entièrement ou partiellement maintenue par les deux blocs ou par au moins un des deux. Quand le nettoyage est terminé, n'oubliez pas de tourner les deux blocs avant de refermer la porte.**

## Démontage de la vitre intérieure de la porte du four (modèles TL et CM uniquement) (Fig. 3)

Pour bien nettoyer la vitre intérieure du four, vous pouvez enlever entièrement la porte en procédant comme suit :

- la porte étant grande ouverte, tournez de 180° les deux blocs noirs situés à l'extrémité inférieure de la porte (fig. 3a et 3b).
  **Remarque** : Veillez à ce que la rotation soit complète (dans cette position, le bloc fait un léger déclic) ;
- soulevez précautionneusement la vitre intérieure (fig 3c) : les deux blocs empêchent la porte du four de se refermer (si les blocs ne sont pas entièrement tournés, le fait d'enlever la vitre provoque la fermeture immédiate de la porte) ;
- pour enlever également la vitre intermédiaire, extrayez les deux joints latéraux (fig. 3d) puis soulevez la vitre (fig. 3e) ;
- à la fin des opérations de nettoyage, remettez d'abord la vitre intermédiaire à sa place (fig. 3f) (pour vérifier si le sens de montage de la vitre est correct, sachez qu'il faut que l'inscription “TEMPERED GLASS” soit lisible) en l'insérant précautionneusement dans les gorges appropriées situées sur la partie supérieure de la porte et en la poussant à fond dans la gorge ;
- remettez ensuite les deux joints (fig. 3g) en veillant à ce qu'ils soient en butée contre le profil supérieur de la porte.
- Enfin, remettez également la vitre intérieure à sa place (fig. 3h) et tournez de nouveau les deux blocs de fixation de la vitre pour les remettre dans leur position de fermeture d'origine.

**ATTENTION : n’essayez jamais de refermer la porte si la vitre intérieure n’est pas entièrement ou partiellement maintenue par les deux blocs ou par au moins un des deux. Quand le nettoyage est terminé, n’oubliez pas de tourner les deux blocs avant de refermer la porte.**

### Démontage des parois latérales (tous les modèles sauf CR 981 P M, CS 981 P M et SM 981 P M)

Courbez vers le bas la traverse fixée par la bague et l’extraire.
Inclinez la paroi d’environ 60° vers le haut et poussez-la légèrement dans le même sens. Pendant ce temps, extrayez les deux crochets supérieurs de leurs logements.

fr

### Montage des parois latérales (tous les modèles sauf CR 981 P M, CS 981 P M et SM 981 P M)

Maintenez la paroi inclinée et introduisez les crochets supérieurs dans les trous en appuyant légèrement dans le sens de la pente.
Maintenez la paroi inclinée en tirant dans la direction de la pente jusqu’à ce que les crochets supérieurs butent sur l’extérieur de l’enceinte.
Tournez le châssis vers la paroi de l’enceinte. Courbez vers le bas la traverse fixée par la bague et l’extraire.

### Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte (voir Fig. 4a, Fig. 4b et Fig. 4c), en agissant sur les charnières de la façon suivante :

– Les charnières (A) sont munies de deux pontets mobiles (B). Soulevez le pontet (B) pour bloquer la charnière dans son siège.
– Soulevez ensuite la porte et sortez-la en la tirant vers l’extérieur ; pour réaliser cette opération, saisissez la porte par les côtés, près des charnières.
– Pour remonter la porte, enfilez d’abord les charnières dans les rainures prévues à cet effet.
– Enfin, avant de fermer la porte, n’oubliez pas de faire tourner les deux pontets mobiles (B) qui ont servi à accrocher les deux charnières.

### Remplacement de la lampe du four (Fig. 7)

L’éclairage des fours à gaz Franke comporte deux ampoules rectangulaires. S’il est nécessaire de remplacer l’ampoule interne du four, procédez comme suit :

– mettez l’appareil hors tension avec l’interrupteur omnipolaire qui le connecte au circuit électrique ou débranchez la prise si elle accessible ;
– dévissez la calotte de protection en verre (A) en faisant levier avec un tournevis plat ;
– dévissez l’ampoule et remplacez-la par un modèle résistant aux hautes températures (300 °C) et possédant les caractéristiques ci-dessous :
  Tension : **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Puissance : **25 W (SM 981 P) ou 15 W (tous les autres modèles)**
  Douille : **G9 pour halogène (SM 981 P) ou E14 miniature (tous les autres modèles)**.

**Remarque** : Ne touchez pas l’ampoule avec les mains ; Utilisez un chiffon ou une feuille de papier absorbant.

## Service après-vente

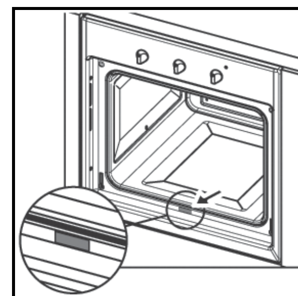
En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le service après-vente indiqué dans la liste jointe.

**Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.**

### Indiquez :

– le type d’anomalie ;
– le modèle de l’appareil (Art.) ;
– le numéro de série (S.N.).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.



## Consignes de sécurité

- La responsabilité du fabricant est dégagée dans les cas suivants : mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des porteurs de handicap psychique ou moteur, ni par des enfants ou des personnes inexpérimentées, sans la surveillance ou les instructions d’un responsable chargé de leur sécurité.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance jouer avec l’appareil.

### Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

Pour garantir l’efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

– adressez-vous exclusivement à un service après-vente agréé ;

- exigez toujours des pièces détachées d'origine ;
- l'appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n'en modifiez pas les caractéristiques ;
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions ;
- la sécurité électrique ne peut être garantie que si l'appareil est relié à une prise de terre efficace et conforme aux normes en vigueur.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants ni aucune partie de la porte du four pendant le fonctionnement car ils atteignent des températures élevées. Tenez les enfants à l'écart.**

### Évitez que les enfants puissent accéder :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant le fonctionnement et tout de suite après l'arrêt du four qui est encore très chaud ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendez inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

### Évitez les opérations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- obstruer les bouches d'aération ou d'évacuation de la chaleur ;
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes du four ;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil) ;
- l'utilisation du four comme « vide-poches » ;
- l'utilisation de liquides inflammables à proximité de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

### Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

- installation (suivez les instructions du fabricant) ;
- doute sur le fonctionnement ;
- remplacement de la prise pour incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

### Adressez-vous à un service après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :

- tout de suite après avoir déballé l'appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- remplacement ou détérioration du cordon d'alimentation ;
- panne ou dysfonctionnement exigeant des pièces détachées d'origine.

### Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes :

- cuisez uniquement des aliments et n'effectuez aucune autre opération ;
- avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ou en cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil du réseau électrique ;
- utilisez des gants pour introduire les récipients dans le four ou les en sortir ;
- la sortie d'air peut rendre l'extrémité de la poignée de la porte plus chaude : saisissez-la toujours par le milieu ;
- contrôlez toujours que le sélecteur est en position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé ;
- si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, déconnectez-le du réseau électrique.

# Installation (Fig. 5)

**Important :** l'installation doit être réalisée conformément aux normes et aux règlements en vigueur. Elle doit être effectuée exclusivement par un professionnel qualifié et agréé.

### Remarques sur les caractéristiques du meuble

Pour les meubles encastrés, les composants (matières plastiques et bois plaqué) doivent être assemblés avec des colles résistant à la chaleur (max 100 °C) : la chaleur risque de déformer ou de décoller les matériaux et les colles inadaptés.
Le meuble doit permettre le passage des connexions électriques. Le meuble dans lequel le four est placé doit pouvoir supporter le poids de l'appareil.
Le montage du four dans l'emplacement prévu doit être sûr. Le four doit être placé dans un meuble colonne ou sous le plan d'un meuble composable à condition que l'aération soit suffisante (voir la Figure correspondante 6, selon le modèle).

# Instructions de montage

## Modèles CM et TL (Fig. 8a/8b/8c)

Mesurez la largeur du montant (S) du meuble, normalement 16, 18 ou 20 mm.

**Épaulement de 16** : positionnez sur chaque patte ou bride de fixation (F) 2 cales (T) portant le numéro **16**.

**Épaulement de 18** : positionnez sur chaque patte ou bride de fixation (F) 2 cales (T) portant le numéro **18**.

**Épaulement de 20** : pour le montant de 20 mm, il n'est pas nécessaire d'interposer une cale.

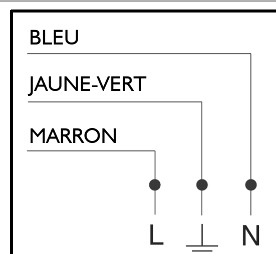
Positionnez les pattes de fixation (F) en les appuyant contre l'épaulement du meuble et en bas, sur le plan d'appui du four. Fixez les pattes de fixation (F) avec les vis (V). Introduisez le four dans le meuble, ouvrez complètement la porte et fixez-le avec les pattes de fixation (F) en utilisant les 4 vis (V) et les 4 entretoises en plastique (D).

## Modèles CR, CS, SG et SM (Fig. 8d)

Introduisez l'appareil dans le compartiment ; fixez le corps de l'appareil au meuble avec les 4 vis et les 4 bagues de fixation fournies avec le four en utilisant les trous percés sur les côtés (Fig. 8d).

**Remarque : (pour tous les modèles) en cas d'installation de l'appareil sous un plan de cuisson, tournez d'abord vers la droite ou vers la gauche le raccord du plan (R) afin de permettre une bonne insertion du four (Fig. 8e).**

# Branchement au secteur




Le four FRANKE est équipé d'un câble d'alimentation tripolaire à terminaux libres.

Si le four est branché en permanence au réseau électrique, installez un dispositif garantissant sa coupure du secteur, ayant une ouverture entre les contacts qui permette sa déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Assurez-vous que :

a) la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 16 A ;
b) l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche ;
c) la fiche peut être introduite sans difficulté ;
d) une fois la fiche insérée, le four ne repose pas sur celle-ci lorsque vous l'installez dans le meuble ;
e) les terminaux de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche ;
f) le cordon d'alimentation est remplacé, en cas de besoin, par un modèle de 3 x 1,5 $mm^2$ de type H05VV-F ;
g) les polarités de branchement des terminaux libres sont scrupuleusement respectées (Marron=Phase Bleu=Neutre JauneVert=Terre).

**Remarque :** assurez-vous que les caractéristiques de votre ligne domestique (tension, intensité maximale et courant) sont compatibles avec celles de votre four FRANKE.

**Remarque :** si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou par un technicien agréé, ou en tout cas par toute autre personne ayant une qualification semblable, afin d'éviter tout risque.

# Données techniques

**Dimensions utiles du four :**
**Modèles CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
largeur 430 mm
profondeur 410 mm
hauteur 370 mm
**Modèles SM M et SM P**
largeur 430 mm
profondeur 410 mm
hauteur 320 mm

**Volume utile du four :**
modèles CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M : 65 litres
modèles SM M et SM P : 57 litres

**Consommation (fonction statique) :**
montée à 175 °C : 0,32 kW/h
maintien à 175 °C : 0,62 kW/h
consommation totale : 0,94 kW/h

**Consommation (fonction ventilée) :**
montée à 200 °C : 0,31 kW/h
maintien à 200 °C : 0,81 kW/h
consommation totale : 1,12 kW/h

**Tension et fréquence d'alimentation :**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Puissance totale et capacité des fusibles :**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Puissance résistance :**
voûte : 1 000 W
sole : 1 250 W
Gril : 2 250 W
circulaire : 2000 W
ventilateur électrique : 30 W
ampoule d'éclairage du four : 15 W x 1
ampoule d'éclairage du four (SM 981 P) : 25 W x 1
ventilateur tangentiel : 15 W
ventilateur tangentiel (SM 981 P) : 35 W



Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

- 2006/95/EC (Basse Tension) ;
- 2004/108 CEE (Compatibilité électromagnétique).

**INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS**

**conformément au décret loi du 25 juillet, n° 15 « Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction et à l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à la mise au rebut des déchets ».**

Le symbole représentant un conteneur barré apposé sur l'appareil indique que le produit usagé doit faire l'objet d'une collecte séparée des autres déchets.

Par conséquent, l'utilisateur devra remettre l'appareil arrivé en fin de vie à un centre approprié, chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison de un pour un.



Le tri sélectif réalisé de manière appropriée en vue du recyclage, du traitement et la mise au rebut de manière compatible avec l'environnement, contribue à éviter toute conséquence négative pour l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage du matériel dont se compose l'appareil.

L'élimination abusive de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives relatives au décret-loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du décret-loi n° 22/1997).

# Inhalt






# Einleitung

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben.
Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie bitten, die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Hinweise und Ratschläge sorgfältig durchzulesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und den effizienten Betriebszustand des Gerätes verlängern. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

# Aus der Nähe betrachtet

## Bedienfeld

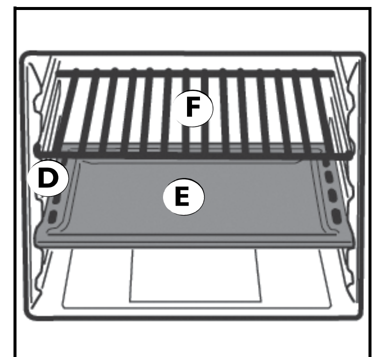
(A) Wahlschalter zur Auswahl der Betriebsart

(B) LCD-Grafikanzeigedisplay für:
Vor dem Garen: Menü für diverse Einstellungen und Auswahl der Garart
Während des Garvorgangs: Temperatur
Garzeiten (progressiv, Garzeitdauer, Garzeitende)
Kurzzeitwecker
gewählte Betriebsart
Diverse Betriebsanweisungen für den Nutzer

(C) Wahlschalter für Erhöhen (+) / Reduzieren (-), vor / zurück und Bestätigen (OK)

### (D) Einschubschienen für Fettpfannen und Roste

Mit Hilfe der Einschubebenen können Sie die Roste und Fettpfannen in 5 oder 6 vorgegebenen Höhen (je nach Modell von 1 bis 6, von unten nach oben) korrekt positionieren. In der Garzeitentabelle mit den Richtwerten (S. 49) finden Sie Angaben zur idealen Einschubhöhe für die diversen Speisen.




### (E) Fettpfannen

Die Fettpfanne dient normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen. Wenn Sie die Fettpfanne nicht benötigen, sollten Sie sie während des Garvorgangs aus dem Backofen nehmen. Sie sind aus emailliertem Stahl vom Typ „AA“ und für Lebensmittelzwecke geeignet. **Hinweis:** Für optimale Garergebnisse sollten Sie die Fettpfanne mit dem schrägen Rand zur hinteren Backofenwand hin einschieben.

### (F) Grill

Auf den Rost können Sie Ihre Auflaufformen, Backformen und andere Behälter stellen. Ebenso können Sie auf dem Rost mit den Funktionen Grill und Turbogrill Fleisch und Fisch grillen, Brot rösten usw. Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Rosts mit den Speisen.

# Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, müssen Sie das leere Gerät mindestens 40 Minuten lang bei offener Tür und mit Höchsttemperatur aufheizen. Sorgen Sie dabei für eine gute Raumbelüftung und stellen Sie die Funktion Garen mit Gebläse ein .
Der Geruch, der während dieses Vorgangs wahrzunehmen ist, entsteht durch das Verdampfen der zum Schutz des Gerätes für den Zeitraum zwischen Herstellung und Installation verwendeten Substanzen. Nach diesem ersten Aufheizen können Sie Ihren Backofen benutzen.

# Tipps

Damit Ihre Rezepte optimal gelingen, sollten Sie die Speisen nie in den kalten Ofen stellen, sondern warten, bis dieser die eingestellte Temperatur erreicht hat.
Stellen Sie Auflauf- oder Backformen nie direkt auf den Boden des Ofens, sondern immer auf einen/s der mitgelieferten Roste bzw. Backbleche (Fettpfannen), die in eine der 5 verfügbaren Einschubleisten eingesetzt werden müssen, damit die Emaillebeschichtung des Ofeninneren nicht zerkratzt wird.
Kleiden Sie die Ofenwände nie mit Alufolie aus und decken Sie vor allem den Boden nicht mit Alufolie ab.
Lassen Sie eventuell erforderliche Reparaturen ausschließlich von einem Fachmann ausführen.
Wenden Sie sich an die nächste Franke-Kundendienststelle. Verlangen Sie immer die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Obwohl Ihr Franke-Backofen mit einer leicht zu reinigenden Spezial-Emaillebeschichtung ausgekleidet ist, sollten Sie ihn stets sauber halten und vermeiden, dass Rückstände bzw. Verschmutzungen anbacken und sich einbrennen.
**Hinweis:** - Lesen Sie vor dem Einschalten des Backofens die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.

# Wie benutze ich meinen Ofen

Dieser Backofen vereint alle Vorzüge der konventionellen Heißluftöfen mit „statischer“ Hitze mit denen der modernen „gebläseunterstützen“ Umluftöfen. Es handelt sich um ein extrem vielseitiges, sicheres und einfach zu bedienendes Gerät mit verschiedenen Garmethoden. Damit Sie Ihren Franke-Backofen auch optimal nutzen können, lesen Sie bitte unbedingt die Tabelle mit den Garzeit-Richtwerten auf S. 49.

## Eingaben

Gehen Sie zunächst in das Menü „EINGABEN“ und aktualisieren Sie die angezeigten Daten nach Wunsch.
Schalten Sie den Backofen ein. Positionieren Sie den Wahlschalter C aus „EINGABEN“ und bestätigen Sie durch Drücken des Wahlschalters.
Durch Drehen des Wahlschalters lassen sich jetzt die Einstellung von Datum und Uhrzeit, bevorzugte Sprache, Helligkeit der Bedienanzeige, Kontrast der Anzeige und Klang des Signaltons einstellen.
Außerdem lassen sich die unterschiedlichen Werte verändern. Bestätigen Sie sie jeweils durch Drücken des Wahlschalters C.
Nach dem Bestätigen werden die Eingaben gespeichert und sind auch nach dem Ausschalten des Ofens noch verfügbar.
Auch bei einem vorübergehenden Stromausfall bis zu 10 Stunden bleiben die Eingaben gespeichert.

## Optionen

**Display eco**: Ist diese Option aktiviert, so wird die Helligkeit des Displays in Standby reduziert, so dass etwas weniger Strom verbraucht wird.
**Display aus**: Ist diese Option aktiviert, so wird das Display bei ausgeschaltetem Ofen nicht von hinten beleuchtet (aus optischen Gründen und/oder um Energie zu sparen).
**Versionen SW**: Bezeichnet die im Ofen installierte Software-Version. Diese Information ist nützlich, falls ein technischer Eingriff am Ofen notwendig wird.
**Demo**: Die Aktivierung erfordert das Eingeben eines Passwortes. Sie ermöglicht den Betrieb des Backofens ohne jedoch die Heizwiderstände zu aktivieren. Nicht vom Endbenutzer anwendbar.

## Manueller Betrieb

Durch Drehen des Wahlschalters A gelangen Sie direkt in die Betriebsarten Garen ohne Automatik. Jeder von ihnen ist eine empfohlene Temperatur zugewiesen, die sich durch Drehen des Wahlschalter nach rechts beliebig ändern lässt.
Nach der Auswahl einer Betriebsart beginnt der Ofen, sich aufzuheizen: Auf dem Display wird die ablaufende Zeit ab Garbeginn gezeigt.
**Um diese Zeit auf Null zu stellen und neu zu starten (zum Beispiel wenn das Gargut in den Ofen gestellt wird), drücken Sie kurz den Wahlschalter C. Wählen Sie dann „Progressiven Zähler rücksetzen“ und bestätigen Sie.**
Auf dem Display erscheint die Beschreibung der aktiven Funktion und, solange die eingestellte Temperatur nicht erreicht ist, im Wechsel auch die Anzeige „VORHEIZEN“.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt zwei Mal ein dreifacher Signalton. Auf dem Display wird nur noch die Beschreibung der aktivierten Funktion angezeigt. Das Thermometer-Symbol ( ) zeigt jetzt an, dass die „Quecksilbersäule“ ihren Höchststand erreicht hat: Dies ist immer eine Anzeige der momentanen Innentemperatur,

auch beim Erreichen der eingestellten Zeit ist eine vorübergehende Schwankung mit der vorletzten Stufe der „Quecksilbersäule“ als normaler Selbstregulierungsprozess des Ofens anzusehen.
Die voreingestellte Temperatur lässt sich jederzeit durch Drücken des Wahlschalteres C ändern. Einstellbereich: min. 50 °C (mit Ausnahme der Funktionen Defrost, Grill mit Ober-/Unterhitze udn Grill mit Gebläse - siehe Abschnitt „Betriebsart“) bis max. 270 °C (mit Ausnahme der Funktionen Defrost, Soft Cooking (230 °C), Grill mit Ober-/ Unterhitze und Grill mit Gebläse) in Schritten von je 5 °C.
**Aktuelle Temperatur:** Durch anhaltendes (ca. 5 Sekunden langes) Drücken des Bedienknopfes C kann die aktuelle Ofentemperatur abgerufen werden.
**Kindersicherung:** Durch noch längeres (ca. 10 Sekunden langes) Drücken des Drehknopfes C wird die Kindersicherung aktiviert (Die Aktivierung der Funktion wird mit einem kleinen Schlüssel auf dem Display angezeigt). Wenn diese Funktion aktiv ist, lässt sich der Drehknopf nicht mehr bedienen. Um diese Funktion zu deaktivieren, muss der Drehknopf C erneut 10 Sekunden lang gedrückt werden.

de

## Betriebsart



### Soft Cooking (Auftauen - Schnellauftauen - Speisen aufwärmen)

Mit dieser Funktion schalten Sie das teilweise runde und das obere Heizelement (Oberhitze) ein. Durch die Kombination von geringer Leistung und Gebläse wird ein sehr schonendes und gleichmäßiges Garen erzielt. Ideal zum Zubereiten von trockenen Süßspeisen sowie alle verlängerten Gararten bei niedrigen Temperaturen.
Die Temperatur ist für alle „Wellness“-Gararten auf 100 °C voreingestellt. Ein Vorheizen des Ofens ist erforderlich, bevor die Speisen hineingestellt werden.
Mit diesem Ofen hat Franke dieses Programm weiterentwickelt: Anhand des Wahlschalters C ist eine allmähliche, kontrollierte Lufterwärmung bei niedriger Leistung möglich. Auf diese Weise werden neue Möglichkeiten für die Behandlung der Speisen erzielt:

| | |
|---|---|
| **Auftauen** | Die Temperatur beträgt nur 25-30 °C, das Gebläse läuft. |
| **Schnellauftauen** | Zwischen 35 und 55 °C werden bei laufendem Gebläse die besten Bedingungen geschaffen, um Speisen schnell aufzutauen. |
| **Speisen aufwärmen** | Durch Erhöhen der Temperatur auf 60 bis 80 °C, besteht die Möglichkeit, bereits gekochte aber kalte Speisen bei geeigneter Temperatur aufzuwärmen bzw. warm zu halten, ohne den Garprozess zu verändern. |



### Normale Ober-/Unterhitze

Die Beheizung erfolgt sowohl von oben (oberes Heizelement) als auch von unten (unteres Heizelement).
Das herkömmliche Garen mit Ober- und Unterhitze ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Speisen, allerdings kann nur eine Einschubebene genutzt werden.
Die Temperatur ist auf 180 °C voreingestellt. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor die Speisen hineingestellt werden.



### Garen mit Gebläse

Mit dieser Funktion schalten Sie zusätzlich zum oberen und unteren Heizelement auch das Gebläse im Ofen ein.
Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung werden die Speisen rundum gegart und gebräunt. Sie können auch unterschiedliche Speisen zusammen garen, dabei können allerdings nur 2 Einschubebenen gleichzeitig benutzt werden.



### „Master Cooking“-Programm

Mit dieser Funktion schalten Sie das runde Heizelement, das untere (Unterhitze) und das obere Heizelement (Oberhitze) ein. Die gebläseunterstützte, homogene Temperatur ist ideal zum Backen aller Arten von Pizza.



### Heißluft

Der Backofen arbeitet mit dem Ring-Heizelement und dem Gebläse. Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung werden die Speisen rundum gegart und gebräunt. Sie können auch mehrere Speisen gleichzeitig garen, sofern diese dieselbe Temperatur brauchen. Das Heißluft-Garen ist die sanfteste Garmethode und ideal zum Zubereiten von Süßspeisen und Konditoreiwaren im Allgemeinen. Sie können bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig benutzen.
Die Temperatur ist auf 150 °C voreingestellt. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor die Speisen hineingestellt werden.



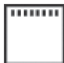
### „Multi Power“-Heißluft

Mit dieser Funktion schalten Sie zusätzlich zu dem umlaufenden Heizelement und dem Gebläse auch teilweise das obere und das untere Heizelement ein. Die eingestellte Temperatur wird schneller erreicht, und dank der gleichmäßigeren Temperaturverteilung ist diese Funktion ideal zum Garen von Braten, Fisch und Aufläufen. Sie können bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig benutzen.
Die Temperatur ist auf 200 °C voreingestellt. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor die Speisen hineingestellt werden.



## „Quick Cooking“-Pizzaprogramm

Mit dieser Funktion schalten Sie das umlaufende, das obere und das untere Heizelement sowie das Gebläse ein.
Das Quick Cooking-Pizzaprogramm ist das leistungsstärkste Programm Ihres Franke-Ofens. Die Temperaturverteilung ist so ausgelegt, dass die Unterhitze etwas stärker ist, was ideale Voraussetzungen für das Backen von Pizza und das schnelle Garen von allen tiefgekühlten Speisen schafft. Sie können diese Funktion aber auch benutzen, um möglichst schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und danach auf ein anderes Programm umschalten.
Die Temperatur ist auf 220 °C voreingestellt. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor die Speisen hineingestellt werden.



## Grillen

Wenn das Grillheizelement an der Oberseite des Ofens aktiviert wird, funktionieren diese Garprogramme mit Infrarotstrahlung, in diesem Fall ist also nicht die Temperatur maßgeblich, sondern die Menge der abgegebenen Strahlung, die proportional zur eingestellten Leistungsstufe ist.
Sie haben die Wahl zwischen 4 Leistungsstufen 20 %, 40 %, 60 % (Standard) und 80 % der maximalen Leistung des Grillelements.
Die Speisen sollten in den kalten Ofen gestellt werden, um das Glühen des Grillheizelements sofort zu nutzen.
Das schnelle Garen der Oberfläche sorgt dafür, dass das Innere des Grillgutes zart bleibt. Auf diese Weise können auch in kürzester Zeit bis zu 9 Brotscheiben getoastet werden.
Wenn der Grill für längere Zeit benutzt wird, begrenzt der Ofen von alleine die Höchsttemperatur, in diesem Fall wird die Leistung des Grills kurz reduziert.
Mit dem Backofen von Franke ist das Grillen nur bei komplett geschlossener Backofentür möglich.
**Zur Beachtung:** Die Öffnung des Backofens ist so gebaut, dass die Hände des Benutzers weitestgehend geschützt sind. Das Grillelement wird jedoch während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie es beim Hantieren mit dem Grillgut nicht versehentlich berühren.
Die voreingestellte Leistungsstufe ist 60 % der maximalen Leistung. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht erforderlich.



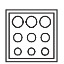
## Umluftgrill

Mit dieser Funktion schalten Sie das Grillelement an der Oberseite des Backofens und das Gebläse ein. Die einseitige Wärmestrahlung des Grillelementes wird durch die Heißluftumwälzung im Ofeninneren ergänzt. Dadurch wird die Oberfläche des Grillgutes vor dem Verbrennen geschützt, und die Hitze kann besser in das Grillgut eindringen.
Die Funktion Turbogrill eignet sich hervorragend zum Grillen von Fleisch-Gemüse-Spießen, Würstchen, Schweinerippchen, Lammkoteletts, plattgedrücktem Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilets usw.
Die voreingestellte Leistungsstufe ist 60 % der maximalen Leistung. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht erforderlich.



## Backofeninnenbeleuchtung (alle Modelle außer CR 981 P M, CS 981 P M und SM 981 P M)

Auf dieser Position schaltet sich nur die Backofeninnenbeleuchtung ein, der Backofen heizt sich nicht auf.
Die Innenbeleuchtung erleichtert das Reinigen des Garraums des ausgeschalteten Backofens.



## Automatische Reinigung mit Pyrolyse (nur für CR 981 P M, CS 981 P M und SM 981 P M)

Dank Selbstreinigung durch PYROLYSE ist das Reinigen des Ofens einfach, schnell und unmittelbar. Dabei wird das Ofeninnere auf 480 °C erhitzt, so dass alle Fett- und Speisenreste verkohlen. Sollten Sie also während der Pyrolyse kurz aufglühende Teilchen im Ofen sehen, besteht kein Grund zur Besorgnis.
Bei Aktivierung dieser Funktion mit dem Drehknopf A wird ab Erreichen der Temperatur von 330 °C und (nach Erreichen der Höchsttemperatur) bis zur Abkühlung des Ofens auf eine Temperatur unter 180° die Ofentür gesperrt, die daher nicht mehr geöffnet werden kann. Diese Situation wird durch das erleuchtete Schlosssymbol angezeigt.
Außerdem leuchtet während der Aufheizphase auch das Symbol mit dem „P“ auf.
Vorbereitung zur Reinigung:

1. Lassen Sie nichts im Ofen, nehmen Sie also alle Zubehörteile wie Fettpfannen, Roste, seitliche Schienen, Teleskopschienen usw. heraus. Diese verhindern nicht nur eine korrekte Zirkulation der Wärme an allen Wänden, sondern könnten auch durch die hohe Temperatur beschädigt werden.
2. Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm die hartnäckigsten Speisereste. Benutzen Sie auf keinen Fall Reinigungsmittel oder spezifische Ofenreiniger.
3. Die Luftzirkulation vor dem Ofen darf in keiner Weise behindert werden.

Achten Sie vor allem darauf, dass nichts auf dem Türgriff hängt.
Während der Selbstreinigung durch „Pyrolyse“ können die Oberflächen sehr heiß werden. Halten Sie daher Kinder vom Backofen fern.

Eine etwaige Verdunkelung des LCD-Displays während der Ofenreinigung - Pyrolyse ist kein Anzeichen für eine Betriebsstörung. Sie dient zum Schutz des Displays vor den auftretenden hohen Temperaturen. Diese Verdunkelung kann ein etliche Minuten dauern. Während dieser Zeit liefern die zwei weiteren Leuchtanzeigen die erforderlichen Informationen über den laufenden Vorgang (P) und die Türsperre (Schloss).
**Hinweis:** Eine etwaige Verdunkelung des LCD-Displays während des Garvorgangs kann durch einen Fehlbetrieb des Kühlsystems des Ofens verursacht werden, der ein durch das blinkende P (Protection) angezeigte Schutzsystem aktiviert. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und lassen Sie ihn abkühlen. Sollte sich der Vorfall wiederholen, wird empfohlen, den technischen Kundendienst zu rufen.

## Luftkühlung

Zum Senken der Temperatur von Tür, Bedienfeld und Gerätewänden ist der Backofen mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß wird. Bei eingeschaltetem Gebläse können Sie die zwischen Bedienblende und Backofentür austretende Luft deutlich spüren. Selbstverständlich wurde bei der Planung darauf geachtet, dass sich das Betriebsgeräusch und der Luftstrom des Gebläses nicht störend auf die die Küchenumgebung auswirken.

de

**Zum wirksamen Schutz der Küchenmöbel bleibt das Gebläse so lange eingeschaltet, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.**

## Programmierung der Garzeit

Mit dieser Funktion kann eine Betriebsart mit den gewünschten Garzeiten und -temperaturen programmiert werden. Es bestehen folgende Möglichkeiten:



- Uhr: Countdown einer eingestellten Zeit ohne Einfluss auf Beginn und Ende der Garzeit.


- Garzeitdauer: Sofortiger Beginn des Garens mit vorgegebener Garzeitdauer.



- Garzeitende: Zeitversetzter Start mit vorgegebener Garzeitdauer.

## Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker ist vollkommen unabhängig von den anderen Ofenfunktionen. Er dient lediglich dazu, eine bestimmte Zeit einzustellen, nach deren Ablauf ein Signalton abgegeben wird und hat keinen Einfluss auf die Garvorgänge.

Schalten Sie den Ofen ein, drücken Sie nur einmal kurz den Wahlschalter C, das Symbol TIMER beginnt zu blinken und auf dem Display erscheint die Anzeige „KURZZEITWECKER EINSTELLEN“. Wählen Sie „KURZZEITWECKER“ und bestätigen Sie durch Drücken des Wahlschalters. Stellen Sie nun die gewünschte Zeit in Schritten von 30 Sekunden ein (in Minutenschritten bei Zeiten von mehr als 1 Stunde). Die maximal einstellbare Zeit beträgt 9 Stunden und 59 Minuten. Bestätigen Sie wieder durch Drücken des Wahlschalters C.
(Auch wenn nicht bestätigt wird, übernimmt der Ofen die Eingabe nach etwa 15 Sekunden.)
Nun erscheint auf dem Display die Anzeige „KURZZEITWECKER“ und der Countdown beginnt.
Beträgt die verbleibende Zeit mehr als 1 Stunde, so wird sie in Stunden und Minuten angezeigt (zum Beispiel 1h:03 bedeutet, dass die Zeit noch 1 Stunde und 3 Minuten läuft).
Beträgt die verbleibende Zeit weniger als 1 Stunde, so wird sie in Minuten und Sekunden angezeigt (zum Beispiel 9’14 bedeutet, dass die Zeit noch 9 Minuten und 14 Sekunden läuft).
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 1 Minute lang ein Signalton, der sich durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen lässt. Gleichzeitig erscheint auf dem Display die Anzeige „ENDE KURZZEITWECKER“.
Um den eingestellten Kurzzeitwecker zurückzusetzen, drücken Sie den Wahlschalter C und ändern Sie die Laufzeit des Kurzzeitweckers durch Drehen des Wahlschalters.
Werden außer dem Kurzzeitwecker auch andere Programmierungsparameter eingestellt, so zeigt das Display beide an. Der Ofen führt den Countdown durch, und am Ende ertönt der Signalton.
Der Kurzzeitwecker lässt sich auch nach der Wahl einer Garfunktion aus dem Menü Garen ohne Automatik einschalten: Die Einstellung erfolgt wie oben beschrieben.

## Sofortiger Beginn des Garens mit vorgegebener Garzeitdauer

Angenommen, Sie wollen eine Speise 30 Minuten bei 200 °C garen. Wählen Sie bei eingeschaltetem Ofen eine Betriebsart aus dem Menü „Garen ohne Automatik“ und wählen Sie dann „Garzeitdauer“. Bestätigen Sie durch Drücken des Wahlschalters C.
Stellen Sie dann die gewünschte Garzeitdauer ein (in unserem Beispiel 30 Minuten). Einstellbereich: min. 1 Minute bis max. 9 Stunden und 59 Minuten. Nach der Bestätigung zeigt das Display den vorgesehenen Zeitpunkt für das Garzeitende an. Nach einer weiteren Bestätigung beginnt der Garvorgang (auch wenn nicht bestätigt wird, beginnt der Garvorgang automatisch nach etwa 15 Sekunden). Wiederum durch Drehen des Wahlschalters C lässt sich jetzt die Temperatur erhöhen der verringern. Einstellbereich: min. 50 °C bis max. 270 °C (in unserem Beispiel 200 °C) in 5°-Schritten.
**HINWEIS**: Für alle Funktionen mit Ausnahme von Auftauen, Grill und Turbogrill, wird nach der Bestätigung der Garzeitdauer (wenn diese mindestens 15 Minuten beträgt) gefragt, ob für die letzten 5 Minuten der Garzeit die Funktion Grillen genutzt werden soll. Mit dieser Zusatzfunktion lassen sich die Speisen an der Oberfläche bräunen.

**A - Aufheizphase**

(Die eingegebenen Parameter können immer mit denselben Vorgängen korrigiert werden.)
Auf dem Display erscheint die Anzeige „VORHEIZEN“ und der Name der Betriebsart, zum Beispiel „MULTI POWER“, sowie die eingestellte Garzeit und die aktuelle Uhrzeit.

Das Thermometer mit der steigenden Quecksilbersäule ( ) zeigt an, dass die Backofeninnentemperatur steigt.

Das Display beginnt mit dem Countdown erst, nachdem die gewünschte Temperatur erreicht wurde (außer bei den Grillfunktionen, bei denen der Countdown sofort beginnt), was durch drei Sequenzen von je drei Signaltönen angezeigt wird.

**B - Garphase**

Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
Auf dem Display erscheint die Anzeige „GARZEITDAUER“ und der Name der Betriebsart, zum Beispiel „MULTI POWER“, sowie die aktuelle Uhrzeit und der Countdown, der angibt wie lange die Garzeit noch läuft.

**C - Ende des Garvorgangs**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Ofen einen einminütigen Signalton ab, der sich durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen lässt. Gleichzeitig erscheint auf dem Display die Anzeige „GARZEIT BEENDET“.
Der Ofen bricht das Heizen von selbst ab. Die Ofenbeleuchtung bleibt etwa 15 Minuten lang eingeschaltet, damit Sie das Gargut kontrollieren können. Beachten Sie bitte, dass die Temperatur trotzdem noch einige Minuten lang sehr hoch bleibt.
Falls Sie den Garvorgang manuell fortsetzen möchten. drücken Sie einfach den Wahlschalter C und folgen Sie den im Abschnitt Garen ohne Automatik beschriebenen Anweisungen.
Wenn der Garvorgang hingegen beendet werden soll, drehen Sie den Drehknopf auf Ausschalten.
Indem Sie den Drehknopf C auf „Zurück“ drehen, können Sie jederzeit zur Anzeige des vorhergehenden Menüs zurückkehren.

**Zeitversetzter Start mit vorgegebener Garzeitdauer**

Stellen Sie Garzeitdauer und -ende ein. Angenommen, es ist 8.00 Uhr und Sie wollen, dass das Gargut **30 Minuten** lang gegart wird und um **13.00 Uhr** fertig ist. Nach dem Einstellen von Garzeitdauer und Betriebsart wie im vorherigen Abschnitt beschrieben, wählen Sie „GARZEITENDE“ und bestätigen durch Drücken des Wahlschalters C. Wählen Sie das Garzeitende (in unserem Beispiel 13.00) und bestätigen Sie.
(Auch wenn nicht bestätigt wird, übernimmt der Ofen die Eingabe nach etwa 13 Sekunden.)
Der Ofen ist nun programmiert und in Standby.
Auf dem Display erscheinen gleichzeitig folgende Anzeigen:
0h30 / 13:00
Das Display informiert abwechselnd über deren Bedeutung, nämlich
GARZEITDAUER / GARZEITENDE
Durch Drehen des Drehknopfes C auf „Zurück“ können die eingegebenen Parameter, Betriebsarten, Temperaturen und Garzeiten jederzeit korrigiert werden.

**Garphase:**

Wenn der Zeitpunkt des Garens erreicht ist, verhält sich der Ofen wie ab Punkt B des vorherigen Abschnittes.
Der Countdown der Garzeitdauer beginnt sofort und nicht erst bei Erreichen der gewünschten Temperatur, denn es wird logischerweise davon ausgegangen, dass das Gargut zum Zeitpunkt der Programmierung in den Ofen gegeben wurde. Die Aufheizzeit ist in der Garzeit inbegriffen.

# Garzeittabelle mit Richtwerten




| Einstellen der Wahlschalter | Art der Speisen oder Rezept | Gewicht (kg) | Einschubebene | Vorheizzeit (in Minuten) | Einstellung des Temperaturreglers (d2) | Garzeit (in Minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Normale Ober-/Unterhitze** | Schweinebraten | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omelett | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Seehecht, Dorade, Steinbutt | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Brot | 1 | 2-4 gleichz. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Auflauf | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Süßwasserfische | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Überbackene Polenta | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Käsekuchen | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Garen mit Gebläse** | Schweinerücken | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Ofengebackenes Kaninchen | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Fladenbrot | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Überbackene Garnelen | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Seehecht, Dorade, Steinbutt | 2 | 2-4 gleichz. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Brot | 2 | 2-4 gleichz. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Obstkuchen | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Quiche | 2 | 3-5 gleichz. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **„Master Cooking“-Programm** | Brot | 1 | 3 | Zum schnelleren Aufheizen verwenden Sie die Funktion „Quick Cooking“ | 170 °C | 30-35 |
| | Pitabrot | 1 | 1 | | Max | 14-18 |
| | Gemüsekuchen | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 gleichz. | | Max | 12-14 |
| | Hähnchen (in Stücken) | 0,8 | 2 oder 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Perlhuhn / Kaninchen (in Stücken) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Pute | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Ente | 1,5 | 2 oder 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Rinderbraten | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Dorade / Seebarsch / Kabeljau | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Gefülltes Gemüse | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Gebäck | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Obstkuchen | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Baiser | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Heißluft** | Kürbisbrot | 2,5 | 2 oder 3 oder 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Vollkornbrot | 1 | 1-4 Beh. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Blätterteigwaren | 1 | 1-4 Beh. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Salzgebäck | 0,75 | 1-3-5 Beh. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Gemüsekuchen | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Trockene Kuchen | 0,5 | 2 oder 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Käsegebäck | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Forelle in der Folie | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **„Multi Power“-Heißluft** | Ofengebackenes Kaninchen + | 1,5 | 1-3-5 Beh. | | | 115-125 |
| | Fleischpasteten + | 1,5 | 1-3-5 Beh. | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Quiche | 1,5 | 1-3-5 Beh. | | | 35-40 |
| | Hähnchen | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Spanferkel | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Salzgebäck | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Obstkuchen | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Bratkartoffeln | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **„Quick Cooking“-Pizzaprogramm** | Brotfladen | 1 | 3 | 11,5 | Max | 55-60 |
| | Brot | 1 | 1-4 Beh. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Schwarzbrot | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 Beh. | 11,5 | Max | 10-11 |
| | Roastbeef | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Haxe | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Pute | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Grillen** | Hähnchenflügel | 1 | 4-5 gleichz. | 7 | Max | 25-30 |
| | Koteletts | 0,8 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Jakobsmuscheln | 0,5 | 3 oder 4 | 7 | Max | 14-16 |
| | Bratkartoffeln | 1 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Süßwasserfische | 1 | 3 oder 4 | 7 | Max | 25-30 |
| | Überbackene Tomaten | 0,5 | 2 oder 3 | 7 | Max | 20 |
| | Aalspießchen | 0,5 | 3 | 7 | Max | 20-25 |
| | Putenspießchen | 0,5 | 4 | 7 | Max | 20-25 |
| **Umluftgrill** | Hähnchenschlegel | 1 | 4 oder 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Schweinerippchen | 0,5 | 4 | 14 | Max | 40-45 |
| | Perlhuhn | 1,2 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Dorade in der Folie | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Hähnchen | 1,5 | 3 | 14 | Max | 35-40 |
| | Wachteln | 0,8 | 4 | 14 | Max | 30-35 |
| | Bratwurst | 1 | 4 | 14 | Max | 20-25 |
| | Gemüse | 1 | 4 oder 5 | 14 | Max | 10-15 |

**Hinweis:** Die Angaben in der Tabelle sind das Ergebnis von Garproben, die von einem Profi-Küchenteam durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen.

## Einstellung der automatischen Gararten

Mit diesem Franke-Elektrobackofen haben Sie die Möglichkeit, 35 verschiedene Arten von Speisen mit Hilfe von bereits im Ofen voreingestellten Garprogrammen, -zeiten und -temperaturen zuzubereiten: Nach der Auswahl des gewünschten Rezeptes gart der Ofen automatisch. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, nutzt er dazu die beste Kombination aus Garprogrammen, -temperatur und -zeit. Alle voreingestellten Programme wurden von Profiköchen ausprobiert und getestet.
Um eines der 35 Rezepte einzustellen, gehen Sie folgendermaßen vor.
Drücken und drehen Sie den Wahlschalter C, wählen Sie „GAREN MIT AUTOMATIK“ und wählen Sie dann aus einer der 5 beschriebenen Kategorien (Gemüse/Nudeln, Fleisch, Fisch, Süßspeisen und Brot/Pizza) und bestätigen Sie durch Drücken des Wahlschalters. Wählen Sie dann eines der vorgeschlagenen Rezepte, bestätigen Sie und stellen Sie das Gargut auf die von der Gartabelle (siehe vorhergehende Seite) empfohlene Ebene in den Ofen. Das Display zeigt das gewählte Rezept und ein Gewicht des voreingestellten Gerichts: Dieses Gewicht lässt sich durch Drehen des Wahlschalters C ändern (das Gewicht des Gerichts hat Einfluss auf die Garzeit). Nun können Sie wählen, ob das Garprogramm direkt („QUICKSTART“) oder erst später automatisch starten soll. Stellen Sie dazu das Garzeitende ein. Das Display fordert Sie zur Eingabe des Garzeitendes ein. Dabei wird die Garzeitdauer des gewählten Rezeptes berücksichtigt: Anhand des Wahlschalters C lässt sich das Garzeitende ändern, um den Start des Garprogramms zu verzögern. Wählen Sie jetzt die vom Display vorgeschlagene Funktion durch Drehen des Wahlschalters A. Drücken Sie dann den Wahlschalter C zur Bestätigung. Der Ofen beginnt sich entsprechend der vorgegebenen Temperatur und voreingestellten Zeit automatisch aufzuheizen. Wird die falsche Funktion gewählt, so beginnt der Garvorgang nicht und ein akustisches Signal weist auf den Fehler hin. Wird kein Rezept ausgewählt, so schaltet das Gerät in die Funktion vorheizen.
Während des Garvorgangs werden am Display gleichzeitig der Name des gewählten Rezepts und die momentan aktive Funktion angezeigt.
Der Garvorgang lässt sich durch Zurückdrehen des Wahlschalters A in Position 0 in jeder Garphase unterbrechen und annullieren. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Das Gargut wird für weitere 30 Minuten warm gehalten, weil die Temperatur bis auf 80 °C sinkt.

## Wellness-Funktion

Mit dem Wellness-Programm lassen sich Fleisch, Fisch und Gemüse auf ganz natürliche und gesundheitsbewusste Art garen. Denn dieses Programm beinhaltet eine verlängerte Garzeit bei niedriger Temperatur (etwa 100 °C) ohne Öle oder andere Würzmittel: So lassen sich alle Nährstoffe (Mineralien, Vitamine usw.) im Gargut erhalten und dessen natürlicher Geschmack betonen.
Wählen Sie „GAREN MIT AUTOMATIK“. Wählen Sie dann das Wellness-Programm und schließlich unter den 6 voreingestellten Rezepten. Bestätigen Sie jedes Mal durch Drücken des Wahlschalters C.
Führen Sie dann die selbe Reihe an Vorgängen aus, die oben zur Einstellung der voreingestellten Rezepte beschrieben ist.

## Funktion „Komplettmenüs“

Mit dieser Funktion lassen sich gleichzeitig bis zu 3 verschiedene Gerichte (je nach Wahl Vorspeise, erster oder zweiter Gang, Süßspeise) für für ein komplettes Fleisch- oder Fischmenü oder gleichzeitig 3 Pizzen oder Brote auf 3 Blechen zubereiten.
Um diese Funktion einzustellen, gehen Sie folgendermaßen vor:
Drücken und drehen Sie den Wahlschalter C und wählen Sie „GAREN MIT AUTOMATIK“. Wählen Sie dann „KOMPLETTMENÜS“ und bestätigen Sie durch Drücken des Wahlschalters. Wählen Sie unter den verschiedenen Kombinationen (A= Vorspeise, 1= Erster Gang, 2= Zweiter Gang, D= Süßspeise) des Menü Fleisch oder Fisch und bestätigen Sie, dass die 3 Speisen wie auf dem Display abgebildet in den Ofen gestellt wurden. Drehen Sie dann den Wahlschalter A auf die vom Display vorgeschlagene Funktion und bestätigen Sie wieder mit dem Wahlschalter C.
Auf dem Display wird die gesamte Garzeit für das ausgewählte Menü angezeigt.
Das Menü Fleisch kann aus folgenden Komponenten bestehen:

- Vorspeise: 500 g – Einzelportionen für 6-8 Personen: Soufflé / salzige Küchlein / Minicrêpes
- Erster Gang: 2000 g – Cannelloni / Lasagne
- Zweiter Gang: 1500 g – Hähnchen / Kaninchen in Stücken
- Süßspeise: 800 g – Sandkuchen / Paradieskuchen

Das Menü Fisch kann hingegen aus folgenden Komponenten bestehen:

- Vorspeise: 400 g – Jakobsmuscheln / Miesmuscheln / Herzmuscheln gratiniert
- Erster Gang: 1800 g – Tunfischcrêpes / Cannelloni mit Flussbarsch / Dorade
- Zweiter Gang: 1500 g – Dorade / Seebarsch / Kabeljau (ganz)
- Süßspeise: 800 g – Paradieskuchen / Obstkuchen

Nun beginnt der Ofen je nach voreingestellter Temperatur und Zeit automatisch aufzuheizen. Für die Komplettmenüs ist, mit Ausnahme der 3 Pizzen oder Brot auf 3 Bleche, keine Vorheizfunktion vorgesehen:
Während des Garvorgangs zeigt das Display die verbleibende Garzeit, bis die nächste Speise fertig ist und aus dem Ofen genommen werden kann. Ein akustisches Signal (das eine Minute lang ertönt) zeigt an, wann jede der 3 Speisen gar ist: Auf dem Display erscheint „ENTNEHMEN SIE SPEISE“ und der entsprechende Buchstabe beginnt zu blinken.
Nach der Entnahme der dritten und letzten Speise erscheint auf dem Display „GARVORGANG BEENDET“.

Der Garvorgang lässt sich durch Zurückdrehen des Wahlschalters A in jeder Garphase unterbrechen und annullieren. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Das Gargut wird für weitere 30 Minuten warm gehalten, weil die Temperatur bis auf 80 °C sinkt.

**WICHTIG**: Falls nur zwei Gerichte gleichzeitig gegart werden sollen, ist es sehr wichtig, die Bleche auf den entsprechenden Stufen einzuschieben. In diesem Fall können Sie die Aufforderung auf dem Display, ein (nicht benutztes) Blech zu entnehmen, einfach ignorieren und die nachfolgende Meldung abwarten.
Außerdem dürfen die Speisen nie tiefgefroren in den Ofen gegeben werden.

# Reinigung und Pflege des Backofens

## Wichtig




Ziehen Sie vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten am Backofen immer den Netzstecker oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Stromnetzes ab.

- Die emaillierten Teile und die Edelstahlflächen bleiben wie neu erhalten, wenn Sie sie sorgfältig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln säubern und gut nachtrocknen.
- Vermeiden Sie unbedingt Metallschwämme oder Stahlwolle, Chlorwasserstoffsäure oder andere Produkte/ Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können. **Verwenden Sie keine Dampfreiniger und keinen direkten Wasserstrahl.**
- Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Backofenboden bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen. Spritzer bilden sich während des Garvorgangs aufgrund zu hoher Temperaturen, während die Speisen überlaufen, wenn zu kleine Formen gewählt oder das Aufgehen der Speisen während des Garens falsch berechnet wurde. Beide Unannehmlichkeiten lassen sich durch den Gebrauch von hochwandigem Geschirr oder den Einsatz der mitgelieferten Fettpfanne vermeiden. Für die Reinigung des Backofenbodens empfehlen wir Ihnen, eventuelle Flecken bei lauwarmer Backofentemperatur zu entfernen. Je länger Sie mit dem Reinigen warten, desto schwieriger gestaltet sich das Entfernen der Flecken.

## Reinigung der Backofentür (Abb. 6)

- Reinigen Sie die Backofentür von innen und außen, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie dazu warmes Wasser und weiche Reinigungstücher. Säubern Sie die Glasscheiben mit Spezialreinigern.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Glasteile des Ofens keine Scheuermittel oder scharfen Metallklingen, da diese die Glasoberfläche zerkratzen und einen Glasbruch verursachen können.
- Verwenden Sie für die emaillierten Teile und den Garraum nur warmes Wasser und meiden Sie Scheuermittel.
- Für eine gründlichere Reinigung lässt sich die Kunststoffverkleidung der Backofentür abnehmen. Drücken Sie bei offener Backofentür die Entriegelungstasten an den Seiten und ziehen Sie die Verkleidung wie abgebildet ab. Um die Verkleidung wieder an der Backofentür anzubringen, setzen Sie diese an ihrem Platz ein und drücken sie leicht an, bis die seitlichen Verriegelungen hörbar einrasten.

## Ausbau der inneren Glasscheibe der Backofentür (nur Modelle CR, CS und SM) (Abb. 2)

Für eine gründlichere Reinigung lässt sich die Innenscheibe der Backofentür ganz einfach abnehmen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drehen Sie die beiden schwarzen Verriegelungen (mit der Aufschrift „CLEAN“) am unteren Ende der Tür bei ganz geöffneter Backofentür um 180°, so dass sie in den Aussparungen im Backofenrahmen verschwinden.
  **Hinweis**: Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungen vollständig gedreht sind (in dieser Position rastet die Verriegelung hörbar ein).
- Heben Sie die Innenscheibe vorsichtig an. Die Verriegelungen verhindern, dass sich die Backofentür schließt (werden die Verriegelungen nicht vollständig gedreht, so schließt sich die Backofentür nach dem Entfernen der Innenscheibe sofort).

Setzen Sie die Innenscheibe nach dem Reinigen wieder ein (die Scheibe sitzt richtig, wenn der Schriftzug „TEMPERED GLASS“ korrekt lesbar ist). Drehen Sie die beiden Verriegelungen der Innenscheibe wieder in ihre Ausgangsposition.

**ACHTUNG:** Versuchen Sie nie, die Backofentür zu schließen, wenn eine oder beide Verriegelungen der Innenscheibe teilweise oder ganz entriegelt sind. Denken Sie nach der Reinigung stets daran, beide Verriegelungen wieder zurück zu drehen, bevor Sie die Backofentür schließen.

## Ausbau der inneren Glasscheibe der Backofentür (nur Modelle TL und CM) (Abb. 3)

Für eine gründlichere Reinigung lässt sich die Innenscheibe der Backofentür ganz einfach abnehmen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drehen Sie die beiden schwarzen Verriegelungen am unteren Ende der Tür bei ganz geöffneter Backofentür um 180° (Abb. 3a und 3b).
  **Hinweis**: Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungen vollständig gedreht sind (in dieser Position rastet die Verriegelung hörbar ein).
- Heben Sie die Innenscheibe vorsichtig an (Abb. 3c). Die Verriegelungen verhindern, dass sich die Backofentür schließt (werden die Verriegelungen nicht vollständig gedreht, so schließt sich die Backofentür nach dem Entfernen der Innenscheibe sofort).

- Zum Entfernen auch der mittleren Glasscheibe die zwei seitlichen Dichtungen herausziehen (Abb. 3d) und dann das Glas anheben (Abb. 3e).
- Nach Durchführung der Reinigungsarbeiten zuerst die mittlere Glasscheibe (Abb. 3f) wieder anbringen (die korrekte Einbaurichtung des Glases ist an der Aufschrift „TEMPERED GLASS" erkenntlich, die korrekt lesbar sein muss): Vorsichtig in die Rillen an der Oberseite der Tür einsetzen und bis zum Anschlag am Ende der Rille einschieben.
- Anschließend beide Dichtungen wieder einsetzen (Abb. 3g). Dabei darauf achten, dass diese bündig am oberen Türprofil abschließen müssen.
- Zuletzt auch die Innenscheibe wieder anbringen (Abb. 3h) und ihre zwei Verriegelungen in die ursprüngliche Schließposition bringen.

**ACHTUNG: Versuchen Sie nie, die Backofentür zu schließen, wenn eine oder beide Verriegelungen der Innenscheibe teilweise oder ganz entriegelt sind. Denken Sie nach der Reinigung stets daran, beide Verriegelungen wieder zurück zu drehen, bevor Sie die Backofentür schließen.**

### Ausbau der seitlichen Rahmen (alle Modelle außer CR 981 P M, CS 981 P M und SM 981 P M)

Biegen Sie die in der Befestigungshülse steckende Querstrebe nach unten und ziehen Sie sie aus der Hülse.
Neigen Sie den Rahmen um etwa 60° nach oben und drücken Sie ihn leicht in die Neigungsrichtung. Halten Sie den Rahmen schräg und ziehen Sie die zwei oberen Einhängungen aus ihren Sitzen.

### Einbau der seitlichen Rahmen (alle Modelle außer CR 981 P M, CS 981 P M und SM 981 P M)

Halten Sie den Rahmen schräg und führen Sie die zwei oberen Einhängungen in ihre Sitze ein. Drücken Sie den Rahmen leicht in Neigungsrichtung.
Halten Sie den Rahmen schräg und ziehen Sie in Neigungsrichtung, bis die oberen Einhängungen an der Außenwand des Backraums anschlagen.
Drehen Sie den Rahmen zur Backraumwand. Biegen Sie die in der Befestigungshülse steckende Querstrebe nach unten und ziehen Sie sie aus der Hülse.

### Ausbauen der Backofentür

Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofentür ausbauen (siehe Abb. 4a, Abb. 4b und Abb. 4c). Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Die Scharniere (A) verfügen über zwei bewegliche Klappen (B). Nach dem Anheben der Klappen (B) lassen sich die Scharniere aus ihrem Sitz ziehen.
- Heben Sie jetzt die Tür nach oben an und ziehen Sie sie nach vorne heraus. Fassen Sie dazu die Backofentür seitlich neben den Scharnieren.
- Um die Backofentür wieder einzusetzen, schieben Sie zuerst die Scharniere in die vorgesehenen Schlitze.
- Vergessen Sie nicht, die beweglichen Klappen (B), die die beiden Scharniere blockieren, wieder anzulegen, bevor Sie die Backofentür schließen.

### Auswechseln der Backofenlampe (Abb. 7)

Franke-Backöfen sind mit zwei rechteckigen Lampen ausgestattet. Falls eine der Lampen ausgewechselt werden muss, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät mit dem allpoligen Schalter für den elektrischen Anschluss an das Stromnetz aus oder ziehen Sie den Netzstecker, falls dieser zugänglich ist.
- Nehmen Sie die Schutzhaube aus Glas (A) mithilfe eines flachen Schraubendrehers ab.
- Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit folgenden Eigenschaften:
  Spannung: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Leistung: **25 W (SM 981 P) oder 15 W (alle anderen Modelle)**
  Sockel: **G9 für Halogenlampe (SM 981 P) oder E14 Mignon (alle anderen Modelle)**.

**Hinweis**: Die Lampe sollte nicht mit der Hand angefasst werden. Benutzen Sie ein Tuch oder Küchenkrepp.

# Kundendienst

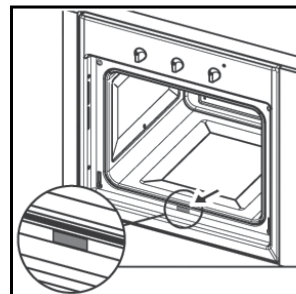
Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an Ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Die Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.

**Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.**

### Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:

- Art der Störung,
- Gerätemodell (Art.),
- Seriennummer (S.N.).

Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.



# Sicherheitshinweise

- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden durch: falsche Installation, unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Anwendung.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, eine für die Sicherheit der Benutzer verantwortliche Person erläutert und beaufsichtigt den korrekten Gebrauch des Gerätes.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Gerätes zu garantieren:




- Wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Kundendienststellen.
- Verlangen Sie immer den Einbau von Original-Ersatzteilen.
- Das Gerät ist für den Hausgebrauch in Wohnungen bestimmt. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Auf dem Typenschild stehen die Kennzeichen der Bestimmungsländer, für die diese Anleitungen gültig sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist.
- **Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Backofentür während des Betriebs nicht zu berühren, da diese Teile sehr heiß werden. Halten Sie vor allem Kinder vom Backofen fern.**

## Verhindern Sie, dass Kinder mit folgenden Teilen in Berührung kommen:

- den Bedienschaltern sowie dem Gerät im Allgemeinen,
- Teilen der Verpackung (Plastiktüten, Styropor, Klammern usw.),
- dem heißen Gerät, besonders während und unmittelbar nach dem Betrieb des Backofens,
- dem ausgesonderten Gerät (in diesem Fall sind eventuell gefährliche Teile unschädlich zu machen).

## Vermeiden Sie:

- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren,
- das Gerät zu bedienen, wenn Sie barfuß sind,
- am Gerät oder am Netzkabel zu zerren, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen,
- unsachgemäße und gefährliche Aktionen,
- die Ventilations- oder Lüftungsschlitze zu verstopfen,
- Netzkabel anderer Elektrogeräte mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen zu lassen,
- das Gerät Umwelteinflüssen wie Regen, direktem Sonnenlicht usw. auszusetzen,
- den Backofen zur Aufbewahrung von Gegenständen zu benutzen,
- brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Backofens zu verwenden,
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungen zu verwenden,
- das Gerät ohne qualifiziertes Fachpersonal einzubauen oder zu reparieren.

## Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

- Zur Installation (nach Anweisungen des Herstellers),
- falls Zweifel bezüglich des Gerätebetriebs bestehen,
- zum Auswechseln der Steckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte.

## Wenden Sie sich in folgenden Fällen an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum:

- Falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Gerätes bestehen,
- zum Auswechseln oder bei Beschädigung des Netzkabels,
- bei Geräteschäden oder -störungen. Verlangen Sie den Einbau von Original-Ersatzteilen.

## Bitte beherzigen Sie folgende Ratschläge:

- Führen Sie während der Zubereitung der Gerichte keine anderen Arbeiten aus.
- Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten oder im Störungsfall vom Stromnetz.
- Benutzen Sie Backhandschuhe beim Hineinschieben und Herausnehmen von Formen.
- Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da er aufgrund von austretender Heißluft zum Rand hin heißer sein könnte.
- Vergewissern Sie sich stets, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht mehr benutzen.

# Installation (Abb. 5)

**Wichtig:** Die Installation muss unter Beachtung der geltenden Richtlinien und Vorschriften erfolgen. Sie darf ausschließlich durch geprüftes Fachpersonal erfolgen.

### Voraussetzungen für den Einbau des Backofens

Bei Einbaumöbeln müssen die Komponenten (Kunststoff und furniertes Holz) durch hitzebeständige Kleber (max. 100 °C) zusammengehalten werden: Ungeeignete Materialien und Kleber können Verformungen oder Ablösungen zur Folge haben. Das Möbel muss so beschaffen sein, dass genug Platz für die Kabel bleibt. Das Möbel, in das der Backofen eingebaut wird, muss das Gewicht des Gerätes tragen können.
Der Backofen muss sicher in der Einbaunische befestigt werden. Der Backofen kann in einen Hochschrank eingebaut oder unter der Platte eines Einbaumöbels installiert werden, sofern eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist (siehe entsprechende Abbildung 6, je nach Modell).

# Montageanleitung

### Modelle CM und TL (Abb. 8a/8b/8c)

Messen Sie die Seitenstärke (S) des Schrankes. Im Normalfall beträgt sie 16, 18 oder 20 mm.

**Stärke 16**: Bringen Sie an jedem Haltebügel (F) 2 mit der Zahl **16** bezeichnete Nocken (T) an.

**Stärke 18**: Bringen Sie an jedem Haltebügel (F) 2 mit der Zahl **18** bezeichnete Nocken (T) an.

**Stärke 20**: bei einer Seitenstärke von 20 mm sind keine Nocken erforderlich.

Positionieren Sie die Haltebügel (F) so an den Seiten des Schrankes, dass sie unten auf dem Backofensockel aufsitzen.

Fixieren Sie die Haltebügel (F) mit Hilfe der Schrauben (V). Schieben Sie den Backofen in den Schrank hinein, öffnen Sie die Tür ganz und fixieren Sie ihn mit Hilfe der 4 Schrauben (V) und unter Verwendung der 4 Abstandhalter aus Plastik (D) an den Haltebügeln (F).

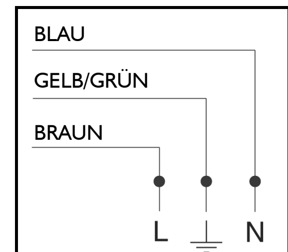
### Modelle CR, CS, SG und SM (Abb. 8d)

Schieben Sie das Gerät in den Schrank hinein. Fixieren Sie den Gerätekörper mit den mitgelieferten 4 Schrauben und 4 Hülsen am Möbel. Benutzen Sie dazu die seitlich vorgearbeiteten Löcher (Abb. 8d).

**Hinweis: Für alle Modelle: Falls das Gerät unter einer Kochfläche installiert werden soll, drehen Sie den Gasanschluss des Kochfeldes (R) vorsorglich nach rechts oder links, damit der Backofen sich korrekt einpassen lässt (Abb. 8e).**

# Elektrischer Anschluss

Ihr FRANKE-Ofen ist mit einem dreipoligen Netzkabel mit freien Kabelenden ausgestattet.




Bei der festangeschlossenen Installation des Ofens ist eine trennende Abschaltung mit einem Kontaktabstand vorzusehen, der die Trennung vom Netz und die allgemeine Ausschaltung ermöglicht, falls Überspannungsbedingungen der Kategorie III eintreten. Vergewissern Sie sich, dass:

a) Stecker und Steckdose für 16 A Strom ausgelegt sind,
b) beide leicht erreichbar und so angeordnet sind, dass während des Ein- oder Aussteckens des Steckers kein Spannung leitendes Teil zugänglich ist,
c) sich der Stecker ohne Widerstand einstecken lässt,
d) der Ofen bei Einbau in das Möbel nicht auf den eingesteckten Stecker zum Aufliegen kommt,
e) die Kabelenden zweier Geräte nicht an denselben Stecker angeschlossen sind,
f) bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel den Spezifikationen 3 x 1,5 $mm^2$ Typ H05VV-F entspricht,
g) die Verbindung der freien Kabelenden unbedingt entsprechend den Polungen vorgenommen werden (Braun=Phase Blau=Neutral GelbGrün=Erde).

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass die Stromanlage in Ihrer Wohnung in Bezug auf Spannung, Höchstleistung und Stromart mit Ihrem FRANKE-Ofen kompatibel ist.

**Hinweis:** Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, ist es durch den Hersteller, dessen Technischen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten Fachmann zu ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.

# Technische Daten

**Nutzmaße des Backofens:**
**Modelle CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
Breite: 430 mm
Tiefe: 410 mm
Höhe: 370 mm
**Modelle SM M und SM P**
Breite: 430 mm
Tiefe: 410 mm
Höhe: 320 mm

**Nutzvolumen des Backofens:**
Modelle CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 l
Modelle SM M und SM P: 57 l

**Verbrauch (mit statischer Funktion):**
zum Aufheizen auf 175 °C: 0,32 kW/h
zum Halten der 175 °C: 0,62 kW/h
Gesamtverbrauch: 0,94 kW/h

**Verbrauch (mit Gebläse):**
zum Aufheizen auf 200 °C: 0,31 kW/h
zum Halten der 200 °C: 0,81 kW/h
Gesamtverbrauch: 1,12 kW/h

**Netzspannung und -frequenz:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Gesamtleistung und Bemessungsstrom der Schmelzsicherung:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Heizleistung:**
Oberhitze: 1000 W
Unterhitze: 1250 W
Grill: 2250 W
Rundheizelement: 2000 W
Gebläse: 30 W
Backofeninnenbeleuchtung: 1 x 15 W
Backofeninnenbeleuchtung (SM 981 P): 1 x 25 W
Tangentialgebläse: 15 W
Tangentialgebläse (SM 981 P): 35 W



Dieses Gerät erfüllt folgende EU-Richtlinien:

- 2006/95/EG (Niederspannung),
- 2004/108 EWG (Elektromagnetische Verträglichkeit).




**ANWENDERINFORMATIONEN**

**gemäß dem Artikel des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 15 vom 25. Juli „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG in Bezug auf die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie auf die Abfallentsorgung“.**

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät weist darauf hin, dass das Altgerät getrennt vom normalen Haushaltsabfall zu sammeln ist.

Der Anwender ist somit verpflichtet, sein Altgerät bei den getrennten Sammelstellen für Elektro- oder Elektronikaltgeräte abzugeben oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Geräts vom gleichen Typ zurückzugeben.



Die getrennte Sammlung zwecks anschließender Zuführung des Altgeräts zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche umwelt- und gesundheitsbelastende Folgen zu vermeiden, und fördert die Wiederverwertung der im Gerät enthaltenen Rohstoffe.

Die vorschriftswidrige Entsorgung durch den Verbraucher wird mit den im gesetzesvertretenden Dekret Nr. 22/1997 vorgesehenen Verwaltungsstrafen geahndet (Art. 50 ff. des gesetzesvertr. Dekrets Nr. 22/1997).

# Índice



# Introducción

Gracias por haber elegido un producto Franke.
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y mantenerlo en perfectas condiciones durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

# Visto de cerca

## Panel de mandos

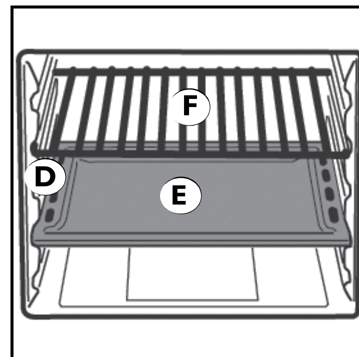
(A) Selector de la Modalidad de Cocción

(B) Pantalla LCD gráfica para visualizar:
antes de la cocción: menú de programación y selección de la modalidad de cocción
durante la cocción: temperatura
tiempos de cocción (incremental, duración, fin de cocción)
minutero
modalidad de cocción seleccionada
información para el usuario sobre el funcionamiento

(C) Selector de aumento (+) / disminución (-), adelante / atrás y confirmación (OK)

### (D) Guías de deslizamiento de las graseras y las parrillas

Sirven para colocar correctamente las parrillas y las graseras en las 5 o 6 posiciones preestablecidas (según el modelo; de 1 a 6 comenzando desde abajo); en la tabla de cocción (pág. 62) encontrará la posición ideal para cada uso del horno.




### (E) Graseras

Se utiliza normalmente para recoger los jugos de la carne asada y para cocinar directamente los alimentos; si no las utiliza durante la cocción, sáquelas del horno. La grasera es de acero esmaltado de tipo "AA" para uso alimentario. **Nota:** Para obtener mejores resultados de cocción se recomienda introducir la grasera con la parte inclinada hacia la pared posterior de la cavidad del horno.

### (F) Grill

Se utiliza para apoyar las bandejas para horno, los moldes de pastelería y cualquier otro recipiente diferente a la grasera suministrada con el aparato; también se usa para asar carne y pescado, tostar pan, etc., con las funciones de grill y grill ventilado. No se recomienda el contacto directo de la parrilla con los alimentos.

# Primer uso

Cuando se usa el horno por primera vez, es necesario hacerlo funcionar en vacío durante al menos 40 minutos a la máxima temperatura seleccionando la función de cocción asistida con la puerta abierta y ventilando bien el ambiente.
El olor que se advierte durante esta operación se debe a la evaporación de las sustancias empleadas para proteger el horno desde el momento de su fabricación hasta su instalación. Transcurrido este tiempo, el horno está listo para ser usado.

# Sugerencias

Para obtener buenos resultados es importante no introducir los alimentos en el horno cuando está frío, espere a que alcance la temperatura programada.
Durante la cocción, no apoye ollas ni recipientes directamente sobre el fondo, colóquelos sobre las parrillas o las graseras, suministradas con el aparato, en uno de los 5 niveles disponibles; de lo contrario, podría dañar el esmalte del horno.
No cubra las paredes ni el fondo del horno con papel de aluminio.
Las reparaciones deberán ser realizadas por personal especializado y autorizado.
Llame a nuestro centro de asistencia más cercano y solicite repuestos originales.
Aunque el horno Franke esté pintado con un esmalte especial, fácil de limpiar, límpielo con frecuencia para que la suciedad y los residuos de cocciones anteriores no se requemen.
**Nota.** - Antes de encender el horno, lea detenidamente las instrucciones correspondientes.




# Modo de empleo

Este horno reúne las ventajas de los hornos tradicionales por convección natural “estáticos” con las de los hornos modernos por convección forzada “ventilados”. Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre diferentes métodos de cocción. Para utilizar lo mejor posible su horno Franke, consulte la tabla de cocción de la pág. 62.

## Parámetros

En primer lugar, entre en el menú “PARÁMETROS” y actualice los datos visualizados según sus preferencias.
Encienda el horno. Con el selector C seleccione “PARÁMETROS” y confirme pulsando el mismo mando.
Gire el selector para seleccionar el ajuste de la fecha, la hora, el idioma preferido, la luminosidad del panel de control, el contraste de la pantalla y el tono de la señal acústica.
Es posible modificar los distintos valores que deberán ser confirmados de uno en uno pulsando el selector C.
Los parámetros confirmados permanecerán en la memoria al apagar el horno e incluso en caso de corte de corriente, siempre y cuando no se superen las 10 horas.

## Opciones

**Eco pantalla**: cuando esta opción está activada, permite reducir la intensidad de la luminosidad de la pantalla durante el stand-by del horno y ahorrar energía.
**Pantalla apagada**: cuando esta opción está activada, la retroiluminación de la pantalla se apaga si el horno no está funcionando (por motivos estéticos y/o de ligero ahorro energético).
**Versión SW**: indica la versión del software incluido en el horno. Es útil en caso de intervención técnica.
**Demo**: para activar esta función se requiere una contraseña. Permite utilizar el horno sin encender las resistencias. No puede ser utilizada por el usuario final.

## Funcionamiento manual del horno

Girando el selector A se accede a las Modalidades de Cocción manual. A cada una de ellas le corresponde una temperatura recomendada, que se puede modificar girando el selector de la derecha.
Una vez seleccionada la Modalidad de Cocción, el horno empieza a calentarse: la pantalla muestra el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción.
**Para poner a cero el tiempo y volver a iniciar el cómputo, por ejemplo, al introducir los alimentos en el horno, pulse el selector C y seleccione y confirme “Poner a cero el temporizador incremental”.**
La pantalla muestra la función activada que se alternará con la visualización del mensaje “PRECALENTAMIENTO” hasta que el horno alcance la temperatura programada.
Una vez alcanzada la temperatura programada, el horno emite dos veces una triple señal acústica y la pantalla muestra sólo la descripción de la función activada. Ahora, el símbolo del termómetro ( ) indicará que la “columna de mercurio” ha alcanzado el nivel máximo: se trata de un índice de temperatura interior instantánea (la oscilación temporal del penúltimo nivel de la “columna de mercurio” cuando se alcanza la temperatura programada debe considerarse un proceso normal de autorregulación del horno).
La temperatura preseleccionada se podrá modificar en cualquier momento con el selector C, entre un mínimo de 50 °C (excepto en las funciones descongelación, grill estático y grill ventilado -consulte el apartado “Modos de cocción”) y un máximo de 270 °C (excepto en las funciones descongelación, soft cooking (230 °C), grill estático y grill ventilado) con intervalos de 5 °C.

**Temperatura instantánea:** mantener presionado el selector C durante 5 segundos aproximadamente para ver la temperatura instantánea del horno.
**Bloqueo de seguridad para niños:** mantener presionado el selector C durante 10 segundos aproximadamente para activar la función de bloqueo de seguridad (en la pantalla aparece una llave para indicar la activación) que inhabilita el funcionamiento del selector. Para desactivar esta función, volver a presionar el selector C durante 10 segundos aproximadamente.

## Modos de cocción



### Soft Cooking (Descongelación - Descongelación rápida - Calientaplatos)

Se activan parcialmente las resistencias circular y superior (techo). La baja potencia y la acción del ventilador permiten una cocción muy delicada y uniforme. Es ideal para pastelería seca y cualquier cocción prolongada a baja temperatura. La temperatura está programada a 100 °C para las cocciones de tipo "wellness" e incluye el precalentamiento del horno antes de introducir los alimentos.
Con este horno, Franke perfecciona aún más este programa de cocción, para poder calentar el aire de manera gradual, controlada y a baja potencia con el selector C. De este modo se obtienen nuevas posibilidades para el tratamiento de los alimentos:

| | |
|---|---|
| **Descongelación** | El horno alcanza sólo una temperatura de 25 - 30 °C con el ventilador interior encendido. |
| **Descongelación Rápida** | Entre 35 y 55 °C con el ventilador encendido se obtienen las condiciones para descongelar los alimentos rápidamente. |
| **Calientaplatos** | Aumentando la temperatura entre 60 y 80 °C, es posible calentar a la temperatura adecuada alimentos fríos ya cocinados o que se deben mantener calientes sin superar el punto de cocción. |



### Cocción estática natural

El calentamiento se produce desde arriba (resistencia superior) y desde abajo (resistencia de la solera). Esta es la función de cocción tradicional que permite cocinar uniformemente los alimentos, utilizando un sólo nivel.
La temperatura está programada a 180 °C e incluye el precalentamiento del horno antes de introducir los alimentos.



### Cocción asistida

Se activan las resistencias superior e inferior y el ventilador interior.
El calor constante y uniforme cocina y dora los alimentos en todos sus puntos. También se pueden cocinar alimentos sobre un máximo de 2 niveles al mismo tiempo.



### Cocción "Master Cooking"

Se activan parcialmente las resistencias circular, inferior (solera) y superior (techo). La distribución homogénea de la temperatura, favorecida por la ventilación forzada, permite la cocción perfecta de todo tipo de pizza.



### Cocción ventilada

Se activa la resistencia circular y se pone en marcha el ventilador. El calor constante y uniforme cocina y dora los alimentos en todos sus puntos. También se pueden cocinar simultáneamente alimentos diferentes, siempre que sus temperaturas de cocción sean similares. Es la cocción ventilada más delicada de este horno Franke, ideal para la repostería en general; permite cocinar en tres niveles a la vez.
La temperatura está programada a 150 °C e incluye el precalentamiento del horno antes de introducir los alimentos.



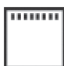
### Cocción ventilada "Multy power"

Se activa la resistencia circular, reforzada puntualmente por las resistencias superior e inferior y el ventilador.
Con respecto a la función precedente, es más potente y más rápida para alcanzar el calor; además, se obtiene una distribución homogénea de la temperatura. Es ideal para asar carne y pescado y para cocinar pasta al horno utilizando hasta 3 niveles de cocción.
La temperatura está programada a 200 °C e incluye el precalentamiento del horno antes de introducir los alimentos.



### Cocción "quick cooking"

Se activa la resistencia circular junto con las resistencias superior e inferior y el ventilador. Es la función más potente del horno Franke y la distribución de las temperaturas se ha estudiado para que la parte más baja sea la más caliente; es ideal para preparar pizzas o cocinar rápidamente alimentos congelados en general. Se puede utilizar para alcanzar rápidamente la temperatura deseada y, luego, seleccionar otro programa cualquiera.
La temperatura está programada a 220 °C e incluye el precalentamiento del horno antes de introducir los alimentos.



## Cocción al grill

Activando la resistencia del grill situada en la parte superior del horno, estos programas de cocción se realizan por irradiación de infrarrojos, lo importante no es la temperatura sino la cantidad de irradiación emitida que será proporcional al nivel de potencia programado.
Es posible elegir entre 4 niveles de potencia 20%, 40%, 60% (predefinido) y 80% de la potencia máxima del grill.
Se recomienda introducir los alimentos con el horno frío, para aprovechar desde el primer momento la incandescencia de la resistencia del grill. Esta rápida cocción superficial permite que el interior de la carne se mantenga jugoso; también es posible tostar rápidamente hasta 9 rebanadas de pan.
Si el grill se utiliza durante un período de tiempo prolongado, el horno se encarga de limitar la temperatura máxima, es decir, el grill reduce su eficacia.
La puerta del horno Franke ha de estar cerrada cuando se utiliza la función grill.
**Advertencia:** Franke ha estudiado una boca de horno que protege al máximo las manos de quien lo usa. En cualquier caso, la resistencia del grill está muy caliente durante el funcionamiento; evite tocarla durante la manipulación de los alimentos que se deban cocinar.
El nivel de potencia preseleccionado es el 60% de la potencia máxima y no se incluye el precalentamiento del horno.

es



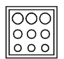
## Cocción al grill ventilada

Se activan la resistencia del grill, ubicada en la parte superior del horno, y el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional se añade la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos y se aumenta el poder de penetración del calor. Utilizando el grill ventilado se obtienen resultados excelentes en brochetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diabla, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc.
El nivel de potencia preseleccionado es el 60% de la potencia máxima y no se incluye el precalentamiento del horno.



## Luz del horno (todos los modelos excepto CR 981 P M, CS 981 P M y SM 981 P M)

Este símbolo indica que la luz interior del horno está encendida aunque el horno no esté funcionando. Esta función es útil para limpiar el interior del horno sin tener que encenderlo para iluminarlo.



## Limpieza Automática Mediante Pirólisis (sólo en CR 981 P M, CS 981 P M y SM 981 P M)

Gracias a la limpieza automática mediante PIRÓLISIS, limpiar el horno es simple, rápido e inmediato. La temperatura que se alcanza dentro del horno, aproximadamente 480 °C, carboniza todos los residuos de comida y grasa acumulados en su interior. Durante este proceso, es posible que algunas partículas de residuos se inflamen; se trata de un fenómeno normal de combustión instantánea de las partículas residuales.
Al activar esta función con el selector A, la puerta se bloquea para impedir su apertura desde el momento en que el horno alcanza una temperatura de 330 °C y hasta que, después de haber alcanzado la temperatura máxima, se enfría nuevamente a menos de 180 °C. El icono del candado se enciende para indicar que la puerta está bloqueada.
Durante la fase de calentamiento también se enciende el icono “P”.
Operaciones que se deben efectuar antes de la limpieza automática:

1. No deje ningún objeto dentro del horno; quite todos los accesorios, como las graseras, las parrillas, las guías laterales, las guías telescópicas, etc. Estos elementos, además de impedir una circulación correcta del calor, pueden dañarse debido a la alta temperatura.
2. Con una esponja húmeda, quite los residuos de comida de mayor tamaño; no utilice ningún tipo de detergentes ni productos de limpieza.
3. No obstaculice la circulación del aire en la zona delantera del horno.

No deje ningún objeto apoyado en el tirador de la puerta.
Atención: durante la función de limpieza automática mediante pirólisis, las superficies pueden estar muy calientes. Mantenga los niños alejados del horno.
Mientras se lleva a cabo el proceso de limpieza del horno, pirólisis, es posible que la pantalla LCD se oscurezca sin que dicho comportamiento deba ser considerado como una anomalía. Se trata de un mecanismo de protección de la pantalla contra las elevadas temperaturas alcanzadas. La pantalla puede permanecer oscura durante más de diez minutos; durante dicho tiempo se encienden los indicadores luminosos de proceso en curso (P) y puerta bloqueada (candado).
**Nota:** Si el sistema de protección se activa durante el proceso de Cocción, la pantalla LCD se oscurece y el indicador P parpadea (Protection), es posible que exista una anomalía en el sistema de refrigeración del horno. Se recomienda apagar el horno y esperar a que se enfríe. Si la anomalía persiste, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.

## Ventilación de enfriamiento

Para lograr disminuir la temperatura de la puerta, panel de mandos y costados, el horno Franke posee un ventilador de enfriamiento que se activa automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador está funcionando, el horno expulsa el aire entre el frontal y la puerta sin que la velocidad del aire expulsado ni los ruidos afecten al ambiente de la cocina.

**Para proteger los muebles, al final de la cocción el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría.**

## Programación del tiempo de cocción

Permite programar un modo de cocción según el tiempo y la temperatura deseados.
Existen varias posibilidades:

 - minutero: cuenta atrás de un tiempo programado, sin afectar el principio y el fin de la cocción;

 - duración de la cocción: inicio inmediato de la cocción con duración programada;

 - fin de la cocción: Inicio retardado de la cocción con duración programada.

## Ajuste del minutero

El minutero es independiente de cualquier otra función del horno, sirve para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Transcurrido dicho tiempo, se activa una señal acústica que no afecta a los procesos de cocción.

Encienda el horno y pulse una vez el selector C; el icono parpadeará y la pantalla mostrará el mensaje “REGULACIÓN MINUTOS”. Seleccione “MINUTERO” y pulse el selector para confirmar. Programe el tiempo deseado con intervalos de 30 segundos (e intervalos de un minuto si el tiempo supera 1 hora) hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos Pulse siempre el selector C para confirmar.
Aunque no se confirme, al cabo de 15 segundos el horno convalida automáticamente.
A continuación, la pantalla mostrará el mensaje “MINUTERO” y se iniciará la cuenta atrás.
Si el tiempo que falta es superior a 1 hora, se visualiza en horas y minutos (por ejemplo 1h:03, indica que faltan 1 hora e 3 minutos).
Si el tiempo que falta es inferior a 1 hora, se visualiza en minutos y segundos (por ejemplo 9’14, indica que faltan 9 minutos y 14 segundos para que finalice el tiempo).
Transcurrido el tiempo programado, el horno emite una señal acústica de 1 minuto de duración. Es posible desactivarla pulsando cualquier tecla. Al mismo tiempo, en la pantalla aparece el mensaje “FIN MINUTERO”.
Para reiniciar el minutero, pulse el selector C y gírelo para modificar la duración del minutero.
Si además del minutero se seleccionan también otros parámetros de programación, la pantalla mostrará ambos parámetros. En todo caso, el horno sigue con la cuenta atrás y emite la señal acústica al finalizar el tiempo.
El minutero también se puede activar después de haber seleccionado una función de cocción del menú de cocción manual: el modo de programación es idéntico al arriba descrito.

## Inicio inmediato de la cocción con duración programada

Supongamos que se desee realizar una cocción de 30 minutos a 200 °C. Con el horno encendido, seleccione un modo de cocción del menú “cocción manual” y, a continuación, “duración cocción”. Pulse el selector C para confirmar. Programe la duración de cocción deseada (en el ejemplo, 30 minutos), entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 9 horas y 59 minutos. Al confirmar, la pantalla mostrará la hora final de cocción. Vuelva a confirmar para iniciar la cocción (aunque no se confirme, la cocción se iniciará automáticamente a los 15 segundos). Ahora es posible aumentar o reducir la temperatura con el selector C entre un mínimo de 50 °C y un máximo de 270 °C (en el ejemplo, 200 °C) con intervalos de 5 °C.
**NOTA**: en todas las funciones, excepto en aquellas de descongelación, grill y grill ventilado, una vez confirmada la duración de la cocción y si ésta es de al menos 15 minutos, el horno solicita si se desea activar la función grill durante los últimos 5 minutos de cocción. Esta función permite dorar los alimentos.

**A - fase de precalentamiento**

(Siempre es posible corregir los parámetros programados repitiendo las mismas operaciones.)
A continuación, la pantalla muestra el mensaje “PRECALENTAMIENTO” junto con el Nombre del Modo de Cocción, por ejemplo “MULTI POWER”, la duración programada y la hora actual.

La columna de mercurio del termómetro crece ( ) para indicar que la temperatura del horno está aumentado.
La pantalla iniciará la cuenta atrás sólo cuando se alcance la temperatura programada (excepto en las funciones grill, donde la cuenta atrás se inicia inmediatamente) y el horno emitirá dos secuencias de tres señales acústicas de aviso.

**B - fase de cocción**

Introduzca el alimento.
A continuación, la pantalla muestra el mensaje “DURACIÓN COCCIÓN”, junto con el Nombre del Modo de Cocción, por ejemplo “MULTI POWER”, la hora actual y la cuenta atrás que indica el tiempo que falta para terminar la cocción.

**C - fin de la cocción**

Transcurrido el tiempo programado, el horno emite una señal acústica de 1 minuto de duración. Es posible desactivarla pulsando cualquier tecla. Al mismo tiempo, la pantalla muestra el mensaje “FIN DE COCCIÓN”.
El horno interrumpe el calentamiento. Siguen encendidas las lámparas interiores, para controlar la cocción durante unos 15 minutos. De todos modos, la temperatura se mantiene elevada durante algunos minutos.
Si desea continuar la cocción manualmente, pulse el selector C y siga las instrucciones del apartado Cocción manual.
Para finalizar todas las funciones, gire el mando A hasta la posición de apagado.
Seleccionando “Retorno” con el mando C, puede regresar a la pantalla del menú anterior en cualquier momento.

**Inicio retardado de la cocción con duración programada**




Hay que programar la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que son las 8.00 y que se desea realizar una cocción de **30 minutos** que termine a las **13.00**. Una vez programada la duración y el modo de cocción como se describe en el apartado anterior, seleccione “FIN COCCIÓN” y pulse el selector C para confirmar. Seleccione el horario de fin de cocción (en el ejemplo, las 13.00) y confirme.
Aunque no se confirme, al cabo de 13 segundos el horno convalida automáticamente
El horno está programado y en stand-by.
La pantalla muestra:
0h30/13:00
alternativamente la pantalla nos informa que su significado es respectivamente
DURACIÓN / FIN COCCIÓN
Siempre es posible modificar los parámetros programados, los modos, la temperatura y los tiempos seleccionando “Retorno” con el mando C.

**Fase de cocción:**

Una vez llegado el momento de la cocción, el horno funciona de la manera descrita en el punto B del apartado precedente.
La cuenta atrás de la duración de la cocción empieza inmediatamente y no cuando se alcanza la temperatura deseada.
Esto es debido a que se considera que el alimento se ha introducido en el horno al realizar la programación. El tiempo de precalentamiento está incluido en la duración de la cocción.

# Tabla de cocción

| Ubicación del mando de selección | Tipo de alimento o receta | Peso (kg) | Posición en niveles | Tiempo de precalenta-miento (min.) | Programación del termostato (d2) | Duración de la cocción (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cocción estática natural** | Asados de cerdo | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Tortilla | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Merluza-Dorada-Rodaballo | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Pan común | 1 | 2-4 cont. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Lasaña | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Pescado de agua dulce | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta condimentada | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Tartas de requesón | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Cocción asistida** | Rustido de cerdo | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Conejo al horno | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Tarta salada italiana | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Gambas al horno | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Merluza-Dorada-Rodaballo | 2 | 2-4 cont. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Pan común | 2 | 2-4 cont. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Tartas de frutas | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Tartas saladas | 2 | 3-5 cont. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Cocción "Master Cooking"** | Pan común | 1 | 3 | | 170 °C | 30-35 |
| | Pan de pita | 1 | 1 | | Máx | 14-18 |
| | Torta de verduras | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 cont. | | Máx | 12-14 |
| | Pollo (troceado) | 0,8 | 2 ó 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Pintada-conejo (troceada) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Pavo | 1,5 | 3 | Para acortar el tiempo de precalentamiento, utilice la función "Quick Cooking" | 170 °C | 85-90 |
| | Pato | 1,5 | 2 ó 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Asado de buey | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Dorada-Lubina-Merluza | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Verduras rellenas | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Bizcochos | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Tartas de frutas | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Merengues | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Cocción ventilada** | Pan de calabaza | 2,5 | 2, 3 ó 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pan integral | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Hojaldre | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Aperitivos salados | 0,75 | 1-3-5 cont. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Tartas de verduras | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Tartas secas | 0,5 | 2 ó 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Tartas de queso | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Trucha en papillote | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **Cocción ventilada "Multy power"** | Conejo al horno + | 1,5 | 1-3-5 cont. | | | 115-125 |
| | Lasañas de carne + | 1,5 | 1-3-5 cont. | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Tartas saladas | 1,5 | 1-3-5 cont. | | | 35-40 |
| | Pollo | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Cochinillo asado | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Aperitivos salados | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Tartas de frutas | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Patatas al horno | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **Cocción "quick cooking"** | Focaccia | 1 | 3 | 11,5 | Máx | 55-60 |
| | Pan común | 1 | 1-4 cont. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Pan negro | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 cont. | 11,5 | Máx | 10-11 |
| | Rosbif | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Brazuelos | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Pavo | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Cocción al grill** | Alas de pollo | 1 | 4-5 cont. | 7 | Máx | 25-30 |
| | Chuletas | 0,8 | 3 | 7 | Máx | 20-25 |
| | Vieiras | 0,5 | 3 ó 4 | 7 | Máx | 14-16 |
| | Patatas al horno | 1 | 3 | 7 | Máx | 20-25 |
| | Pescado de agua dulce | 1 | 3 ó 4 | 7 | Máx | 25-30 |
| | Tomates gratinados | 0,5 | 2 ó 3 | 7 | Máx | 20 |
| | Brochetas de anguila | 0,5 | 3 | 7 | Máx | 20-25 |
| | Brochetas de pavo | 0,5 | 4 | 7 | Máx | 20-25 |
| **Cocción al grill ventilada** | Muslos de pollo | 1 | 4 ó 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Costillas de cerdo | 0,5 | 4 | 14 | Máx | 40-45 |
| | Pintada | 1,2 | 4 | 14 | Máx | 30-35 |
| | Dorada en papillote | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Pollo | 1,5 | 3 | 14 | Máx | 35-40 |
| | Codornices | 0,8 | 4 | 14 | Máx | 30-35 |
| | Salchichas | 1 | 4 | 14 | Máx | 20-25 |
| | Verduras | 1 | 4 ó 5 | 14 | Máx | 10-15 |

**Nota:** los datos incluidos en la tabla son el resultado de pruebas de cocción realizadas por un equipo de cocineros profesionales. En cualquier caso, son sólo orientativos y pueden modificarse según los gustos personales de cada uno.

## Programación de cocciones guiadas

Este horno electrónico Franke ofrece la posibilidad de cocinar 35 tipos de comidas diferentes utilizando programas de cocción, tiempos y temperaturas preprogramados: una vez seleccionada la receta, el horno cocina automáticamente utilizando la combinación de programas, temperaturas y tiempos de cocción que permite obtener los mejores resultados posibles. Todas las recetas han sido probadas por cocineros profesionales.
Para programar una de las 35 recetas:
Pulse y gire el selector C, seleccione "COCCIÓN GUIADA" y, a continuación, una de las 5 categorías de platos descritos (verdura, pasta, carne, pescado, postres, pan o pizza). Pulse el selector para confirmar. Ahora, seleccione una de las recetas propuestas, confirme e introduzca los alimentos en el horno en el nivel que se recomienda en la tabla de cocción (vea la página anterior). La pantalla mostrará la receta seleccionada y un peso preseleccionado: el peso se puede modificar girando el selector C (el peso del alimento influye en el tiempo de cocción). A continuación, seleccione si desea iniciar la cocción inmediatamente ("INICIO INMEDIATO") o si desea hacerlo más tarde, en automático, programando la hora final de cocción. La pantalla mostrará una hora final de cocción, teniendo en cuenta la duración de la receta seleccionada: que se puede cambiar con el selector C para retardar el inicio de la cocción. A continuación, seleccione la función que se recomienda en la pantalla girando el selector A; al pulsar el selector C para confirmar, el horno empezará a calentarse según la temperatura y el tiempo preprogramados automáticamente. Si selecciona una función incorrecta, la cocción no se inicia y se activa una señal acústica de error. Ninguna receta preseleccionada activa la función de precalentamiento.
Durante la cocción, la pantalla muestra simultáneamente el nombre de la receta y la función activada.
La cocción se puede interrumpir en cualquier momento girando el selector A hasta la posición 0 de apagado. Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica y se apaga automáticamente; el horno mantiene los alimentos calientes durante 30 minutos gracias a la reducción de la temperatura a 80 °C.

es

## Función Wellness

El programa Wellness permite elaborar recetas de carne, pescado y verduras de modo natural y dietético. Este programa necesita una cocción prolongada a baja temperatura (aproximadamente 100 °C) que no requiere aceite ni otros condimentos: gracias a ello es posible mantener todos los elementos nutritivos (minerales, vitaminas, etc.) de los alimentos y potenciar el gusto natural.
Una vez activada la "COCCIÓN GUIADA", seleccione el programa Wellness y, a continuación, una de las 6 recetas preseleccionadas y confirme con el selector C.
Siga la secuencia de operaciones arriba descrita para programar las recetas preseleccionadas.

## Función "Menú completo"

Esta función permite cocinar simultáneamente hasta 3 platos diferentes (entremés, primer plato, segundo plato y postre) para elaborar un menú completo de carne o de pescado, o bien 3 pizzas o pan en 3 bandejas.
Para programar esta función:
Pulse y gire el selector C, seleccione "COCCIÓN GUIADA" y, a continuación, "MENÚS COMPLETOS". Pulse el selector para confirmar. Ahora, seleccione una de las combinaciones posibles (A= Entremés, 1= Primer plato, 2= Segundo plato, D= Postres) de los menús de carne y pescado, y confirme la introducción de los 3 platos en el orden que muestra la pantalla. Gire el selector A para seleccionar la función que se recomienda en la pantalla y confirme con el selector C.
La pantalla muestra la duración total de la cocción del menú elegido.
El menú carnes puede estar compuesto por:

- Entremés: 500 g – porciones individuales para 6-8 personas de suflé / tartas saladas / tortillas
- Primer plato: 2000 g – canelones / lasañas
- Segundo plato: 1500 g – pollo / conejo en trozos
- Postre: 800 g – bizcocho / torta paraíso

El menú pescado puede estar compuesto por:

- Entremés: 400 g – vieiras / mejillones / almejas gratinadas
- Primer plato: 1800 g – crespelle de atún / canelones de perca / dorada
- Segundo plato: 1500 g – dorada / lubina / merluza (entera)
- Postre: 800 g – torta paraíso / tarta de fruta

El horno comienza a calentar según la temperatura y el tiempo preprogramados automáticamente. Los menús completos, a diferencia de las 3 pizzas y del pan en 3 bandejas, no incluyen la función de precalentamiento:
Durante la cocción, la pantalla muestra el tiempo que falta hasta que la comida esté lista para retirar. Una señal acústica (de un minuto de duración) indica cuándo cada uno de los 3 platos termina de cocinarse: simultáneamente, la pantalla muestra el mensaje "EXTRAER BANDEJA" y la letra de referencia empieza a parpadear.
Una vez extraída la tercera y última bandeja, la pantalla muestra el mensaje "FIN DE COCCIÓN".
La cocción se puede interrumpir en cualquier momento girando el selector A hasta la posición de apagado.
Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica y se apaga automáticamente; el horno mantiene los alimentos calientes durante 30 minutos gracias a la reducción de la temperatura a 80 °C.

**IMPORTANTE**: si sólo desea cocinar simultáneamente dos platos, deberá respetar el orden de colocación de las bandejas en los niveles específicos. De esta forma, cuando en la pantalla aparezca el mensaje para extraer una bandeja que no se está utilizando, sólo tendrá que ignorar la petición y esperar el aviso siguiente.
No introduzca nunca en el horno alimentos que aún estén congelados.

# Limpieza y mantenimiento del horno

## Importante

Antes de proceder al mantenimiento del horno, desenchúfelo o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

- Las partes de acero inoxidable y esmaltadas se mantendrán como nuevas si las limpia con agua o productos específicos y las seca con cuidado.
- No utilice estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies. **Evite el uso de limpiadores de vapor y chorros de agua directos.**
- Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno, de diferente composición (jugos, azúcares, albúminas y grasas), se producen por salpicaduras o derrame de los alimentos. Las salpicaduras se producen durante la cocción y se deben al uso de una temperatura demasiado elevada, mientras los desbordes se deben al uso de recipientes demasiado pequeños o a una valoración incorrecta de los aumentos de volumen durante la cocción. Estos dos inconvenientes se pueden corregir usando recipientes altos o la grasera suministrada con el horno. Con respecto a la limpieza de la parte inferior del horno, le aconsejamos limpiar las manchas con el horno tibio; cuanto más espere a limpiarlas, más difícil será eliminarlas.

## Limpieza de la puerta del horno (Fig. 6)

- Limpie la superficie externa e interna de la puerta cuando el horno esté frío, con agua caliente y paños suaves. Limpie el cristal con productos especialmente indicados para este tipo de superficies.
- No utilice herramientas de limpieza ásperas o abrasivas, ni raspadores metálicos afilados para limpiar las partes de cristal del horno porque pueden rayar la superficie y romper el cristal.
- Limpie las partes esmaltadas y el interior del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos.
- Para una limpieza más exhaustiva, es posible desmontar la máscara de plástico de la puerta del horno. Con la puerta abierta, presionar a los costados y extraer la máscara como indica la figura. Para volver a poner la máscara en la puerta del horno es suficiente desplazarla en su alojamiento y ejercer una leve presión hasta encastrar los enganches laterales.

## Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno (sólo en los modelos CR, CS y SM) (Fig. 2)

Para una limpieza completa del cristal interno del horno, es posible desmontarlo totalmente de la puerta de la siguiente manera:

- con la puerta abierta del todo, gire 180° los dos topes negros (identificados por la inscripción "CLEAN") situados en el extremo inferior de la puerta, de modo que se introduzcan en los alojamientos de la estructura del horno.
  **Nota**: Asegúrese de que la rotación sea completa (en esta posición, el tope se encastra);
- levante con cuidado el cristal interno: los dos topes impiden que la puerta se cierre (si los topes no se giraran, el desmontaje del cristal causaría el cierre inmediato de la puerta).

Después de la limpieza, monte el cristal interno (el lado correcto de montaje del cristal se distingue por la inscripción "TEMPERED GLASS", que debe quedar visible) y gire los dos topes de fijación del cristal a su posición original.

**ATENCIÓN: no intente cerrar la puerta con uno o ambos topes total o parcialmente desvinculados del cristal interno. Después de la limpieza, gire nuevamente ambos topes antes de cerrar la puerta.**

## Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno (sólo en los modelos TL y CM) (Fig. 3)

Para una limpieza completa del cristal interno del horno, es posible desmontarlo totalmente de la puerta de la siguiente manera:

- con la puerta completamente abierta, gire 180° los dos topes negros situados en el extremo inferior de la puerta (figs. 3a y 3b).
  **Nota**: Asegúrese de que la rotación sea completa (en esta posición, el tope se encastra);
- levante con cuidado el cristal interno (fig, 3c): los dos topes impiden que la puerta se cierre (si los topes no se giraran, el desmontaje del cristal causaría el cierre inmediato de la puerta);
- para desmontar el cristal intermedio, extraiga las dos juntas laterales (fig. 3d) y levante el cristal (fig. 3e);
- al terminar las operaciones de limpieza, coloque el cristal intermedio en primer lugar (fig. 3f) (el mensaje "TEMPERED GLASS" indica el sentido de montaje correcto y se debe poder leer por entero). Introduzca el cristal intermedio en los alojamientos de la parte superior de la puerta con cuidado y presiónelo a fondo;
- a continuación, coloque las dos juntas (fig. 3g) de modo que hagan tope contra el perfil superior de la puerta;
- por último, coloque el cristal interno (fig. 3h) y gire los dos topes de fijación hacia la posición de cierre original.

**ATENCIÓN: no intente cerrar la puerta con uno o ambos topes total o parcialmente desvinculados del cristal interno. Después de la limpieza, gire nuevamente ambos topes antes de cerrar la puerta.**

### Desmontaje de los bastidores laterales (todos los modelos excepto CR 981 P M, CS 981 P M y SM 981 P M)

Doble hacia abajo el larguero introducido en el casquillo de fijación y sáquelo de la ranura del casquillo.
Incline el bastidor hacia arriba hasta unos 60° y empújelo ligeramente en la dirección de inclinación. Manteniendo el bastidor inclinado, saque los dos enganches superiores de los orificios de alojamiento.

### Montaje de los bastidores laterales (todos los modelos excepto CR 981 P M, CS 981 P M y SM 981 P M)

Manteniendo el bastidor inclinado, introduzca los enganches superiores en los orificios de alojamiento empujando suavemente en la dirección de inclinación.
Manteniendo el bastidor inclinado, tire en la dirección de inclinación hasta que los enganches superiores entren en contacto con la parte externa de la pared de la cavidad.
Gire el bastidor hacia la pared de la cavidad. Doble hacia abajo el larguero introducido en el casquillo de fijación y sáquelo de la ranura del casquillo.

### Desmontaje de la puerta del horno

es

Para facilitar la limpieza del horno, desmonte la puerta (consulte Fig. 4a, Fig. 4b y Fig. 4c), actuando en las bisagras como se indica a continuación:

– Las bisagras (A) poseen dos pernos en U móviles (B). Levante el perno en U (B) para desbloquear la bisagra.
– A continuación, levante la puerta y extráigala hacia fuera; para realizar estas operaciones, sujete firmemente la puerta por los costados cerca de las bisagras.
– Para volver a colocar la puerta, primero introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes.
– A continuación, antes de cerrar la puerta, no se olvide de girar los dos pernos en U móviles (B) que sirven para enganchar las dos bisagras.

### Sustitución de la bombilla del horno (Fig. 7)

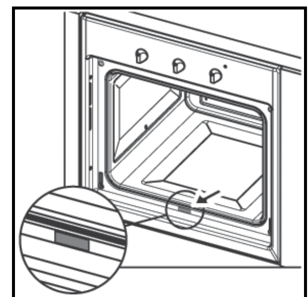
Los hornos Franke están equipados con dos lámparas rectangulares. Para sustituir la lámpara del horno:

– desconecte la alimentación del aparato mediante el interruptor omnipolar de conexión a la instalación eléctrica, o desconecte la clavija, si está accesible;
– quite la tapa de vidrio (A) haciendo palanca con un destornillador de boca plana;
– suelte la bombilla de su alojamiento y cámbiela por una resistente a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:
  Tensión: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Potencia: **25 W (SM 981 P) o 15 W (los demás modelos)**
  Casquillo: **G9 para lámpara halógena (SM 981 P) o E14 estrecho (los demás modelos)**.

**Nota**: se recomienda no tocar directamente la bombilla con las manos; utilice un paño o una hoja de papel absorbente.

# Asistencia

En caso de problemas de funcionamiento, llame al Centro de Asistencia Técnica consultando la lista adjunta.



**No recurra nunca a técnicos no autorizados.**

### Comunique:

– el tipo de anomalía;
– el modelo de aparato (Art.);
– el número de serie (S.N.).

Esta información se encuentra en la placa de características reproducida en el certificado de garantía.

# Advertencias de seguridad

- El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación, usos indebidos, incorrectos o irracionales;
- Este aparato no está destinado al uso por parte de niños o de personas con capacidades psíquicas o motoras reducidas o carentes de experiencia y conocimiento, salvo bajo la supervisión o las instrucciones de una persona responsable de su seguridad;
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

### Póngase en contacto con personal cualificado en los siguientes casos:

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:

– diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados;

- solicite repuestos originales;
- el aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- en la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes, está garantizada la seguridad eléctrica.
- **no toque los elementos que generan calor ni las partes de la puerta del horno que se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños.**

### Evite que los niños toquen:
- los mandos y el aparato en general;
- los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, puntos metálicos, etc.);
- el horno mientras está funcionando y una vez apagado mientras está caliente;
- el aparato en desuso (en este caso, inutilice las partes que puedan ser peligrosas).

### Evite:
- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- utilizar el aparato con los pies descalzos;
- arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- operaciones inadecuadas y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o salida del calor;
- dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno para guardar cualquier tipo de objetos;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

### Póngase en contacto con personal cualificado en los siguientes casos:
- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución de la toma si es incompatible con el enchufe del aparato.

### Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:
- dudas sobre la integridad del aparato al quitar el embalaje;
- sustitución o daño del cable de alimentación;
- avería o funcionamiento incorrecto, solicitando el uso de repuestos originales.

### Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:
- sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento o en caso de funcionamiento incorrecto, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- para introducir o extraer recipientes, utilice guantes para horno;
- sujete el tirador de la puerta por el centro; los extremos podrían estar más calientes debido a la posible salida de aire;
- compruebe que los selectores estén en la posición de apagado mientras el aparato no se esté utilizando;
- cuando decida no utilizar más el aparato, desconéctelo de la red eléctrica;

## Instalación (Fig. 5)

**Importante:** La instalación ha de ser efectuada por personal especializado y autorizado y. según las normas y las prescripciones vigentes.

### Notas características del mueble

En los muebles empotrables, los componentes (materiales plásticos y madera chapeada) se deben mantener unidos con colas resistentes al calor (máx. 100 °C): materiales y colas no adecuados pueden producir deformaciones y desencoladuras. El mueble debe permitir el acceso a las conexiones eléctricas. El mueble en el cual se introduce el horno debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso del aparato.

El horno se debe instalar de manera segura en el lugar previsto. El horno se puede colocar en un mueble de columna o debajo de una encimera, siempre que se garantice una ventilación suficiente (consulte la Figura 6 según el modelo).

# Instrucciones de instalación

## Modelos CM y TL (Fig. 8a/8b/8c)

Mida el ancho del costado (S) del mueble, que normalmente puede ser de 16, 18 ó 20 mm.

**Costado de 16**: coloque en cada escuadra de fijación (F) 2 tacos (T) marcados con el número **16.**

**Costado de 18**: coloque en cada escuadra de fijación (F) 2 tacos (T) marcados con el número **18.**

**Costado de 20**: no es necesario introducir tacos.

Coloque las escuadras (F) sobre el costado del mueble y sobre la superficie inferior de soporte del horno.
Fije los soportes (F) con los tornillos (V). Introduzca el horno en el mueble, abra completamente la puerta y fíjelo a los soportes (F) con los 4 tornillos (V) y los 4 distanciadores de plástico (D).

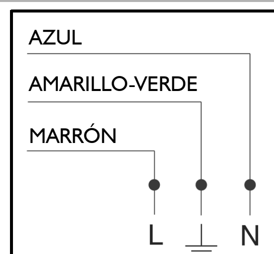
## Modelos CR, CS, SG y SM (Fig. 8d)

Introduzca el aparato en el compartimiento; fije el cuerpo del horno al mueble, introduciendo los 4 tornillos y los 4 casquillos que se suministran de serie en los orificios de los costados (fig. 8d).

**Nota: Para instalar el horno debajo de un plano de cocción, gire el empalme del plano (R) a la derecha o a la izquierda para que el horno entre en el compartimiento correctamente (Fig. 8e).**

es

# Conexión a la red eléctrica




El horno FRANKE está equipado con un cable tripolar con terminales libres.

Si el horno se conecta permanentemente a la red de alimentación, es necesario instalar un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Compruebe lo siguiente:

a) la clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 16 A;
b) ambos deben ser accesibles y estar colocados de forma que no se pueda acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija;
c) la clavija se debe enchufar sin dificultad;
d) una vez conectada la clavija, el horno no debe quedar apoyado sobre ella tras su instalación en el mueble;
e) los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe;
f) en caso de sustitución del cable de alimentación, utilice uno con las siguientes especificaciones: 3 x 1,5 $mm^2$ di tipo H05VV-F;
g) es fundamental respetar las polaridades de los terminales libres (Marrón=Fase - Azul=Neutro - AmarilloVerde=Tierra).

**Nota:** asegúrese de que las características de la instalación eléctrica de su vivienda (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las de su horno FRANKE.

**Nota:** si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una cualificación afín, para prevenir cualquier riesgo.

# Datos técnicos

**Dimensiones útiles del horno:**
**Modelos CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
anchura: 430 mm
profundidad: 410 mm
altura: 370 mm
**Modelos SM M y SM P**
anchura: 430 mm
profundidad: 410 mm
altura: 320 mm

**Volumen útil del horno:**
modelos CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 litros
modelos SM M y SM P: 57 litros

**Consumos (función estática):**
para alcanzar los 175 °C: 0,32 kW/h
para mantener los 175 °C: 0,62 kW/h
consumo total: 0,94 kW/h

**Consumos (función ventilada):**
para alcanzar los 200 °C: 0,31 kW/h
para mantener los 200 °C: 0,81 kW/h
consumo total: 1,12 kW/h

**Tensión y frecuencia de alimentación:**
220-240 V ~ 50-60 Hz

**Potencia total y capacidad del fusible:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Potencia de las resistencias:**
superior: 1000 W
inferior: 1250 W
grill: 2250 W
circular: 2000 W
motoventilador: 30 W
lámpara de iluminación del horno: 15 W x 1
lámpara de iluminación del horno (SM 981 P): 25 W x 1
ventilador tangencial: 15 W
ventilador tangencial (SM 981 P): 35 W



Este aparato es conforme a las siguientes Directivas Comunitarias:

– 2006/95/EC (Baja Tensión);
– 2004/108 CEE (Compatibilidad Electromagnética).

**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS**

**de conformidad con el artículo del decreto legislativo de 25 de julio, n. 15 “Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de desechos”.**

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato indica que, al finalizar su vida útil, el aparato no se puede eliminar con los demás desechos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato en desuso a un centro de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien al establecimiento en el que vaya a comprar un aparato nuevo de tipo equivalente.



La recogida selectiva para la reutilización, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del aparato ayuda a evitar los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

En caso de eliminación no conforme del aparato por parte del usuario, se aplicarán las sanciones administrativas previstas en el decreto legislativo n. 22/1997 (artículo 50 y siguientes del decreto legislativo n. 22/1997).

# Índice






# Introdução

Obrigado por ter escolhido um produto Franke.
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

# Visto de perto

## Painel de comandos

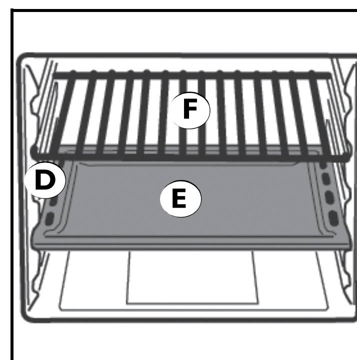
(A) Botão para a selecção do Modo de Cozedura

(B) Visor LCD gráfico de visualização para:
antes da cozedura: menu de definições várias e selecção de cozedura
durante a cozedura: temperatura
tempos de cozedura (aumento, duração, fim da cozedura)
conta-minutos
modo de cozedura seleccionado
várias indicações de funcionamento para o utilizador

(C) Botão de aumento (+) / diminuição (-), para a frente / para trás e confirmar (OK)

### (D) Guias corrediças das pingadeiras e das grelhas

Servem para posicionar correctamente as grelhas e as pingadeiras em 5 ou 6 posições predefinidas (segundo o modelo; de 1 a 6 de baixo para cima); na tabela indicativa de cozedura (pág. 75) encontra-se a indicação da posição ideal para cada utilização do forno.




### (E) Pingadeiras

São normalmente usadas para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozer directamente os alimentos; se não forem utilizadas durante a cozedura, as pingadeiras devem ser retiradas do forno. As pingadeiras são de aço esmaltado do tipo “AA” para uso alimentar. **NOTA:** Para obter melhores resultados de cozedura, sugere-se inserir a pingadeira com a parte inclinada na direcção da parede posterior da cavidade do forno.

### (F) Grelhar

É utilizada como suporte para formas, forminhas de pastéis e para todos os recipientes diferentes das pingadeiras fornecidas, ou então para cozer principalmente com as funções Grill ou Turbo Grill carne e peixe grelhados, para torrar pão, etc. Não é aconselhável que haja um contacto directo entre a grelha e os alimentos.

# Primeira ligação

Quando se utiliza o forno pela primeira vez, é necessário ligar o aparelho vazio à temperatura máxima durante 40 minutos com a porta totalmente aberta e arejar convenientemente o local de instalação, seleccionando a função cozedura assistida .
O cheiro sentido durante esta operação resulta da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno no período que decorre entre a produção e a instalação do aparelho. Passado este tempo, o forno está pronto para ser utilizado.

# Conselhos

Para obter os melhores resultados, não introduza os alimentos com o forno frio; aguarde até atingir a temperatura programada.
Durante a cozedura, nunca apoie directamente assadeiras ou recipientes no fundo do forno; disponha-os nas grelhas ou nas pingadeiras fornecidas, numa das 5 prateleiras disponíveis; a não observância desta indicação pode danificar o esmalte de acabamento do forno.
Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio, principalmente a parte inferior do vão de cozedura.
Eventuais reparações devem ser efectuadas por pessoal técnico especializado e autorizado.
Contacte o centro de assistência mais próximo e utilize sempre peças de substituição originais.
O forno está revestido com um esmalte especial, fácil de limpar; de qualquer forma, a Franke recomenda que o limpe regularmente para não continuar a cozer a sujidade e os resíduos acumulados.
**NOTA:** - Antes de ligar o forno, leia atentamente as respectivas instruções.

# Como utilizá-lo

Este forno reúne as qualidades dos fornos tradicionais “estáticos” e as dos fornos modernos “ventilados”. Trata-se de um aparelho extremamente versátil que permite escolher de modo fácil e seguro vários e diferentes métodos de cozedura.
Para obter o máximo rendimento do seu forno Franke, consulte a tabela indicativa de cozedura na página 75.

## Definições

Em primeiro lugar, aceda ao menu “DEFINIÇÕES” e actualize os dados apresentados de acordo com as suas preferências.
Ligar o forno. Coloque o botão C em “DEFINIÇÕES” e confirme premindo o mesmo botão.
Rodando o botão é agora possível seleccionar a definição da data e hora, a língua preferida, a luminosidade do painel de comandos, o contraste do visor e o tom do aviso sonoro.
Além disso, podem-se alterar os diversos valores que deverão ser sucessivamente confirmados com o botão C.
Estas definições, uma vez confirmadas, ficam gravadas mesmo depois de se desligar o forno; além disso, mesmo no caso de uma falha temporária de energia eléctrica, até um máximo de 10 horas, as definições permanecem sempre gravadas.

## Opções

**Visor eco**: quando activada, esta opção permite reduzir a intensidade da luminosidade do visor durante o standby do forno, permitindo alguma poupança eléctrica.
**Visor off**: quando activada, esta opção faz com que o visor não esteja retroiluminado quando o forno não está a funcionar (por motivos estéticos e/ou de ligeira poupança de energia).
**Versão SW**: indica a versão do software presente no forno. É útil para uma eventual intervenção de um técnico no forno.
**Modo Demo**: exige a introdução de uma palavra-passe para ser activada. Permite que o forno funcione sem, no entanto, activar as resistências de aquecimento. Não utilizável pelo utilizador final.

## Funcionamento manual do forno

Ao rodar o botão A acede-se instantaneamente ao Modo de Cozedura manual. A cada modo corresponde uma temperatura aconselhada, que poderá ser modificada rodando o botão da direita.
Uma vez seleccionado o Modo de Cozedura, o forno começa a aquecer: o visor mostra a progressão do tempo desde o início da cozedura.
**Se desejar repor os valores a zeros e recomeçar a contagem, por exemplo, com a introdução dos alimentos, prima brevemente o botão C, seleccione “Repor aumento de tempo a zeros” e confirme.**
O visor mostra a descrição da função activa e, enquanto não se alcançar a temperatura definida, esta alternará com a mensagem “PRÉ-AQUECIMENTO”.
Uma vez alcançada a temperatura programada, o forno emite duas vezes um som triplo e o visor mostra apenas a descrição da função activa. O símbolo do termómetro ( ) indicará, então, que a “coluna de mercúrio” atingiu o nível máximo: este é sempre um índice da temperatura interna instantânea (mesmo depois de atingida a temperatura programada, uma oscilação temporária com o penúltimo nível da “coluna de mercúrio” deve ser considerada um processo normal de auto-regulação do forno).

É possível, a qualquer momento, modificar a temperatura predefinida com o botão C, indo de um mínimo de 50 °C (à excepção das funções defrost, grill estático e grill ventilado - ver parágrafo “Modo de cozedura”) a um máximo de 270 °C (à excepção das funções defrost, soft cooking (230 °C), grill estático e grill ventilado) em intervalos de 5 °C.
**Temperatura instantânea:** premir longamente o botão C (durante cerca de 5 segundos) para visualizar a temperatura instantânea do forno.
**Bloqueio de segurança para crianças:** premir o botão C por ainda mais tempo (cerca de 10 segundos) activa a função de bloqueio de segurança para crianças (surge uma chave no visor para assinalar a activação): esta função desactiva o funcionamento do botão. Para desactivar a função, premir novamente o botão durante 10 segundos.

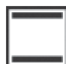
## Modo de cozedura



### Soft Cooking (Descongelação - Descongelação Rápida - Manter Calor)

Activam-se parcialmente as resistências circular e superior. A baixa potência e a acção do ventilador permitem obter uma cozedura muito delicada e uniforme. Ideal para pastelaria seca e para todas as cozeduras prolongadas a baixa temperatura.
A temperatura é previamente programada para 100 °C para as cozeduras tipo “wellness” e prevê o aquecimento prévio do forno antes da introdução dos alimentos.
Com este forno, a Franke evoluiu ainda mais este programa de cozedura, permitindo, através do botão C aquecer o ar de forma muito gradual, controlada, e a baixa potência. Obtêm-se, assim, novas possibilidades de tratamento dos alimentos:

| | |
|---|---|
| **Descongelação** | A temperatura está apenas a 25-30 °C com a ventoinha interna activa. |
| **Descongelação Rápida** | Entre os 35 e os 55 °C com a ventoinha ligada obtêm-se as condições para descongelar os alimentos de forma acelerada. |
| **Manter Calor** | Aumentando a temperatura entre os 60 e os 80 °C, tem-se a possibilidade de aquecer, à temperatura adequada, alimentos já cozinhados mas frios ou que devam ser mantidos quentes sem correr o risco de incidir sobre a cozedura. |



### Cozedura estática natural

O calor é gerado tanto na resistência superior como na resistência inferior do forno. Esta é a função de cozedura tradicional que permite cozer uniformemente os alimentos utilizando uma única prateleira.
A temperatura foi previamente programada para 180 °C e prevê o aquecimento prévio do forno antes da introdução dos alimentos.



### Cozedura assistida

Activam-se a resistência superior, a resistência inferior e o ventilador interno do forno.
O calor constante e uniforme coze e doura o alimento em todos os pontos. É possível cozer simultaneamente pratos diferentes utilizando até duas prateleiras.



### Cozedura “Master cooking”

Activam-se parcialmente as resistências circular, inferior e superior. A mistura homogénea da temperatura, favorecida pelo auxílio da ventilação forçada, permite uma perfeita cozedura de todos os tipos de pizza.



### Cozedura ventilada

Activa-se a resistência circular e a ventoinha entra em funcionamento. O calor constante e uniforme coze e doura o alimento em todos os pontos. É possível cozer simultaneamente alimentos diferentes entre si, desde que as temperaturas de cozedura sejam semelhantes. É a cozedura ventilada mais delicada deste forno Franke, ideal para a preparação de bolos e pastelaria em geral, permitindo cozer simultaneamente em três prateleiras.
A temperatura foi previamente programada para 150 °C e prevê o aquecimento prévio do forno antes da introdução dos alimentos.



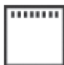
### Cozedura ventilada “multi power”

Activa a resistência circular, parcialmente as resistências superior e inferior e o ventilador. Em relação à função anterior, esta função é mais potente e rápida; além disso, a distribuição homogénea da temperatura torna-a ideal para cozer assados de carne e de peixe e massas especiais para forno utilizando até 3 prateleiras.
A temperatura foi previamente programada para 200 °C e prevê o aquecimento prévio do forno antes da introdução dos alimentos.



## Cozedura "quick cooking"

Activa a resistência circular, as resistências superior e inferior e o ventilador. É a mais potente das funções disponíveis neste modelo de forno Franke; a distribuição da temperatura foi especialmente estudada para acentuá-la levemente na parte inferior; Estas características tornam esta função ideal para pizzas e cozeduras rápidas de alimentos congelados. Pode ser utilizada para alcançar rapidamente a temperatura desejada, e para seguidamente seleccionar um outro programa qualquer.
A temperatura foi previamente programada para 220 °C e prevê o aquecimento prévio do forno antes da introdução dos alimentos.



## Cozedura grill

Activando a resistência do Grill situada na parte superior do forno, estes programas de cozedura funcionam através da produção de raios infravermelhos. Não é, por isso, a temperatura que é importante, mas a quantidade de irradiação emitida que é proporcional ao nível de potência programado.
Pode escolher-se entre 4 níveis de potência 20%, 40%, 60% (por predefinição) e 80% da potência máxima do grill.
É preferível introduzir os alimentos com o forno frio, aproveitando logo da incandescência da resistência do grill.
Esta rápida cozedura superficial mantém macia a parte interna da carne; é também possível torrar rapidamente até 9 fatias de pão.
Se o grill for utilizado durante um período prolongado, o forno efectua sozinho a limitação da temperatura máxima; nesta situação o grill reduz a sua eficácia.
O forno Franke foi estudado para grelhar com a porta do forno completamente fechada.
**Advertência:** A Franke estudou uma forma da boca do forno que protege o mais possível as mãos do utilizador. Porém, a resistência do grill fica muito quente durante o funcionamento; evite tocar-lhe acidentalmente ao manusear os alimentos que vai grelhar.
O nível de potência está predefinido para 60% da potência máxima e não prevê o aquecimento prévio do forno.



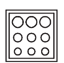
## Cozedura grill ventilada

Activam-se a resistência do grill situada na parte superior do forno e o ventilador. A irradiação térmica unidireccional funciona juntamente com a circulação forçada do ar dentro do forno. Esta função impede que superfície dos alimentos queime, aumentando o poder de penetração do calor. Obtêm-se resultados excelentes utilizando o turbo grill para espetadas mistas de carne e legumes, salsichas, costeletas de porco, costeletas de borrego, frango, codornizes com salva, lombo de porco, etc.
O nível de potência está predefinido para 60% da potência máxima e não prevê o aquecimento prévio do forno.



## A luz do forno (todos os modelos excepto CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

Este símbolo indica a iluminação da luz interna do forno sem iniciar qualquer tipo de aquecimento. Esta função é útil para facilitar as operações de limpeza com o forno desligado, visualizando o vão de cozedura.



## Limpeza mediante pirólise (apenas para CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

A função de limpeza automática mediante PIRÓLISE torna a operação de limpeza fácil, rápida e imediata. A temperatura do vão de cozedura atinge os 480 °C, carbonizando todos os resíduos de alimentos e gordura presentes no forno. Durante este processo, é possível que algumas partículas dos resíduos se iluminem, mas isto é um fenómeno de combustão instantânea das próprias partículas.
A activação desta função através do botão A faz com que, ao atingir a temperatura de 330 °C e (após atingir a temperatura máxima) até ao arrefecimento do forno a uma temperatura inferior a 180°, a porta do forno seja bloqueada e que seja impossível abri-la. Esta situação é assinalada pelo ícone do cadeado iluminado.
Além disso, durante o processo de aquecimento, acende-se igualmente o ícone com o "P".
Operações preliminares à limpeza:

1. Não deixe nada dentro do forno; retire todos os acessórios: pingadeiras, grelhas, guias laterais, guias telescópicas, etc. Estes objectos, além de impedirem a circulação correcta do calor nas paredes, podem ficar danificados com o calor.
2. Com uma esponja húmida, retire os resíduos alimentares mais consistentes; não utilize detergentes ou qualquer outro produto específico de limpeza.
3. Não obstrua de nenhuma forma a circulação do ar na zona frontal do forno.

Sobretudo, não deixe nada pendurado no puxador da porta.
Atenção: durante a função de limpeza automática "Pirólise", as superfícies podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
O eventual escurecimento do visor LCD durante o processo de Limpeza do Forno - Pirolise não deve ser considerado avaria. Trata-se de uma protecção de segurança do próprio visor, devido às elevadas temperaturas em questão. Este escurecimento poderá durar vários minutos, durante os quais, as duas indicações luminosas posteriores fornecem as informações necessárias sobre o processo em curso (P) e o bloqueio da porta (cadeado).

**NOTA:** Um eventual escurecimento do visor LCD durante o processo de cozedura, poderá ser causado por uma avaria no sistema de aquecimento do forno que activa um sistema de protecção indicado por um P intermitente (Protection). Neste caso, sugere-se desligar o forno e deixá-lo arrefecer. Caso o evento se repita, contactar a assistência técnica.

## Ventilação de arrefecimento

Para baixar a temperatura da porta, do painel e dos painéis laterais, o forno Franke está equipado com um ventilador que se activa automaticamente quando o forno estiver quente. Quando o ventilador estiver a funcionar, é possível sentir um jacto de ar entre o painel frontal e a porta do forno; foi dedicada uma atenção especial para que a velocidade de saída do ar não perturbe o ambiente da cozinha, tendo-se reduzido ao máximo o ruído.

**Para não danificar os móveis, a ventilação permanece activa no final da cozedura o tempo necessário para o arrefecimento do forno.**

## Programação do tempo de cozedura

Permite programar um modo de cozedura com o tempo e a temperatura desejados.
As possibilidades são:

 - conta-minutos contagem decrescente de um tempo estabelecido, sem efeitos no início e no final da cozedura;

 - duração da cozedura: início imediato da cozedura com duração estabelecida;

 - fim da cozedura: início da cozedura retardada com duração preestabelecida.

pt

## Programação do Conta-minutos

O Conta-minutos é independente de qualquer outra actividade do forno; serve para programar o tempo desejado, findo o qual se ouve um alerta sonoro que não incide nos procedimentos de cozedura.

Ligue o forno, prima brevemente uma única vez o botão C, o ícone TIMER começa a piscar e no visor surgirá “DEFINIR TIMER”. Seleccione “CONTA-MINUTOS” e confirme premindo o mesmo botão. Regule o tempo desejado em intervalos de 30 segundos (e em intervalos de um minuto para um tempo superior a 1 hora) até um máximo de 9 horas e 59 minutos. Confirme sempre premindo o botão C.
Ainda que não se confirme ao fim de 15 segundos o forno aceita sempre.
O visor apresenta, então, “TIMER” e começa a fazer a contagem decrescente.
Se o tempo remanescente for superior a 1 hora será apresentado em horas e minutos (por exemplo 1h:03 indica que falta 1 hora e 3 minutos).
Se o tempo que falta para o fim for inferior a 1 hora aparecerá em minutos e segundos (por exemplo 9’14 indica que faltam 9 minutos e 14 segundos para o fim do tempo).
Passado o tempo programado, o forno emite um alarme sonoro que durará 1 minuto. É possível silenciá-lo premindo uma tecla qualquer. Ao mesmo tempo o visor apresenta “FIM TIMER”.
Se desejar reiniciar o conta-minutos programado, prima o botão C e rode-o para modificar a duração do conta-minutos.
Se, para além do conta-minutos, também forem definidos outros parâmetros de programação, o visor evidencia-os a ambos. O forno fará igualmente a sua contagem decrescente emitindo o alarme sonoro final.
O conta-minutos pode ser activado mesmo depois de se seleccionar uma função de cozedura a partir do menu de cozedura manual: os modos de definição são idênticos ao descrito acima.

## Início imediato da cozedura com duração estabelecida

Supondo que se pretende efectuar uma cozedura de 30 minutos a 200 °C. Com o forno ligado, escolha um modo de cozedura do menu “cozedura manual” e seleccione assim “duração de cozedura”. Confirme premindo o botão C.
Definir assim a duração da cozedura desejada (no nosso exemplo, 30 minutos) e de qualquer forma um mínimo de 1 minuto a um máximo de 9 horas e 59 minutos. Após ter confirmado, o visor mostra a hora prevista de fim de cozedura. Após nova confirmação a cozedura começa (mesmo que não se confirme, a cozedura começa automaticamente após aprox. 15 segundos). Sempre rodando o botão C é agora possível aumentar ou diminuir a temperatura de um mínimo de 50 °C a um máximo de 270 °C (no nosso exemplo, 200 °C) em intervalos de 5°.
**NOTA**: Para todas as funções, à excepção das de Descongelação, Grill e Turbo Grill, depois de se confirmar a duração da cozedura, e se esta última for de pelo menos 15 minutos, é perguntado se se desejam utilizar os últimos 5 minutos da cozedura com a função Grelhar. Esta outra função permite alourar os alimentos à superfície.

### A - fase de pré-aquecimento

É sempre possível corrigir os parâmetros programados, com as mesmas operações)
O visor mostrará “PRÉ-AQUECIMENTO” juntamente com o Nome do Modo de Cozedura, por exemplo “MULTI POWER”, para além de mostrar a duração programada e a hora actual.

O termómetro com a coluna de mercúrio crescente ( ) indica que o forno está a aumentar de temperatura.

O visor começará a contagem decrescente só depois de ter atingido a temperatura definida (excepto nas funções de grill, onde a contagem decrescente começa de imediato), altura em que se é avisado por duas sequências de três sons.

**B - fase de cozedura**

Introduza o alimento.
O visor apresenta “DURAÇÃO COZEDURA” juntamente com o Nome do Modo de Cozedura, por exemplo “MULTI POWER”, para além da hora actual e da contagem decrescente que indica o tempo que falta para o fim da cozedura.

**C - fim da cozedura**

Passado o tempo programado, o forno emite um alarme sonoro que durará 1 minuto. É possível silenciá-lo premindo uma tecla qualquer. Ao mesmo tempo o visor apresenta “FIM DA COZEDURA”.
O forno interrompe o aquecimento; as lâmpadas internas permanecem ligadas para se poder controlar a cozedura durante cerca de 15 minutos. A temperatura, porém, continuará a ser elevada durante diversos minutos.
Se desejar prosseguir a cozedura manualmente, basta premir o botão C e seguir os modos de cozedura conforme descrito acima no parágrafo de Cozedura manual.
Se, pelo contrário, pretender terminar o ciclo, rode o botão A até desligar.
A qualquer instante, seleccionando “Regressar” com o botão C pode voltar ao ecrã do menu anterior.

**Início da cozedura retardada com duração preestabelecida**

É preciso programar a duração e a hora do final da cozedura. Suponhamos que são 8:00 e que desejamos efectuar uma cozedura de **30 minutos** que terminará às **13:00**. Após ter programado a duração e o modo de cozedura conforme indicado no parágrafo anterior, seleccione “FIM DE COZEDURA” e confirme premindo o botão C. Seleccione o horário de fim de cozedura (no nosso exemplo, 13:00) e confirme.
Ainda que não se confirme ao fim de 13 segundos o forno aceita sempre
O forno está programado e fica em standby.
No visor aparecem simultaneamente as mensagens:
0h30 / 13:00
alternadamente o visor informa que o seu significado é respectivamente:
DURAÇÃO / HORA FINAL COZEDURA
É sempre possível corrigir os parâmetros programados, o modo, a temperatura e os tempos, seleccionando “Regressar” com o botão C.

**Fase de cozedura:**

No momento da cozedura, o forno funciona como descrito a partir do ponto B do parágrafo anterior.
A contagem decrescente da duração da cozedura começa imediatamente e não com o alcance da temperatura desejada. Isto porque se pressupõe que os alimentos foram inseridos no forno no momento da programação. O tempo de pré-aquecimento está incluído na duração da cozedura.

# Tabela indicativa da cozedura

| Regulação do botão de selecção | Tipo de alimentos ou receita | Peso (Kg) | Posição das prateleiras | Tempo de pré-aquecimento (min.) | Regulação do termóstato (d2) | Duração da cozedura (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cozedura estática natural** | Porco assado | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omeletas | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Pescada-Dourada-Pregado | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Pão Comum | 1 | 2-4 cont. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Pastéis | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Peixe de água doce | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta com molho | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Bolos de requeijão | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Cozedura assistida** | Porco assado | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Coelho assado | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Tarte salgada da região italiana de Marche | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Camarões no forno | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Pescada-Dourada-Pregado | 2 | 2-4 cont. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Pão Comum | 2 | 2-4 cont. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Tartes de fruta | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Tartes salgadas | 2 | 3-5 cont. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Cozedura "Master cooking"** | Pão Comum | 1 | 3 | Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, utilize a função "Quick Cooking" | 170 °C | 30-35 |
| | Pão Árabe | 1 | 1 | | Máx | 14-18 |
| | Tarte de legumes | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 cont. | | Máx | 12-14 |
| | Frango (aos pedaços) | 0,8 | 2 ou 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Pintada-Coelho (aos pedaços) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Peru | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Pato | 1,5 | 2 ou 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Carne assada | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Dourada-Robalo-Pescada | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Legumes recheados | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Biscoitos | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Tartes de fruta | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Merengue | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Cozedura ventilada** | Pão de abóbora | 2,5 | 2 ou 3 ou 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pão integral | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Massas folhadas | 1 | 1-4 cont. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Salgados | 0,75 | 1-3-5 cont. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Tartes de legumes | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Bolos secos | 0,5 | 2 ou 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Bolos de queijo | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Truta em cartucho | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **Cozedura ventilada "multi power"** | Coelho assado + | 1,5 | 1-3-5 cont. | 7,5 | 200 °C | 115-125 |
| | Pastéis de carne + | 1,5 | 1-3-5 cont. | | | 50-55 |
| | Tartes salgadas | 1,5 | 1-3-5 cont. | | | 35-40 |
| | Frango | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Leitão | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Salgados | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Tartes de fruta | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Batatas assadas | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **Cozedura "quick cooking"** | Fogaças | 1 | 3 | 11,5 | Máx | 55-60 |
| | Pão Comum | 1 | 1-4 cont. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Pão escuro | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 cont. | 11,5 | Máx | 10-11 |
| | Rosbife | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Pernil | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Peru | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Cozedura grill** | Asas de frango | 1 | 4-5 cont. | 7 | Máx | 25-30 |
| | Costeletas | 0,8 | 3 | 7 | Máx | 20-25 |
| | Vieiras | 0,5 | 3 ou 4 | 7 | Máx | 14-16 |
| | Batatas assadas | 1 | 3 | 7 | Máx | 20-25 |
| | Peixe de água doce | 1 | 3 ou 4 | 7 | Máx | 25-30 |
| | Tomates gratinados | 0,5 | 2 ou 3 | 7 | Máx | 20 |
| | Espetadas de enguia | 0,5 | 3 | 7 | Máx | 20-25 |
| | Espetadas de peru | 0,5 | 4 | 7 | Máx | 20-25 |
| **Cozedura grill ventilada** | Coxas de frango | 1 | 4 ou 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Entrecosto de porco | 0,5 | 4 | 14 | Máx | 40-45 |
| | Pintada | 1,2 | 4 | 14 | Máx | 30-35 |
| | Dourada em cartucho | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Frango | 1,5 | 3 | 14 | Máx | 35-40 |
| | Codornizes | 0,8 | 4 | 14 | Máx | 30-35 |
| | Salame | 1 | 4 | 14 | Máx | 20-25 |
| | Legumes | 1 | 4 ou 5 | 14 | Máx | 10-15 |




**NOTA:** as indicações fornecidas na tabela são o resultado de testes de cozedura feitos por uma equipa de cozinheiros profissionais. São, em todo o caso, indicativas e podem ser modificadas com base nos respectivos gostos pessoais.

## Definição das cozeduras indicadas nas receitas

Este forno electrónico Franke permite cozinhar 35 tipos de alimentos diferentes utilizando programas de cozedura, tempos e temperaturas já predefinidos no forno: uma vez seleccionada a receita, o forno cozinha automaticamente utilizando a melhor combinação de programas, temperatura e tempo de cozedura para obter os melhores resultados possíveis. Todas as receitas predefinidas foram experimentadas e testadas por cozinheiros profissionais.
Para definir uma das 35 receitas, proceda conforme descrito de seguida.
Premindo e rodando o botão C, seleccione "COZEDURA COM RECEITA" e escolha uma das 5 categorias de alimentos descritas (verdura ou massa, carne, peixe, doces, e pão ou pizza) confirmando premindo o mesmo botão.
Depois, seleccione uma das receitas propostas, confirme e introduza os alimentos no interior do forno no tabuleiro aconselhado pela tabela de cozedura (ver página anterior). O visor mostra a receita escolhida e um peso predefinido para os alimentos: este peso pode ser modificado rodando o botão C (o peso dos alimentos tem influência sobre o tempo de cozedura). É, então, possível optar por dar imediatamente início à cozedura ("INÍCIO IMEDIATO") ou optar por ligar o forno posteriormente de forma autónoma, definindo a hora do fim da cozedura. Esta última será inicialmente proposta no visor tendo em conta a duração de cozedura da receita escolhida: mediante o botão C é possível modificar a hora de fim de cozedura para prolongar assim o início. Nesta altura, seleccione a função sugerida no visor rodando o botão A; premindo então o botão C para confirmar, o forno começa a aquecer a uma temperatura e um tempo predefinidos automaticamente. Se for seleccionada a função errada, a cozedura não será iniciada e um sinal sonoro alertará para o erro. Nenhuma receita pré-seleccionada faz iniciar a função de pré-aquecimento.
Durante a cozedura, o visor mostra simultaneamente o nome da receita previamente escolhida e a função activa naquele momento.
Em qualquer fase da cozedura é possível interromper e anular a cozedura colocando o botão A na posição 0 de desligado. No final da cozedura, o forno emite um sinal sonoro e desliga-se automaticamente; os alimentos são mantidos quentes durante mais 30 minutos aproximadamente graças à redução da temperatura para 80 °C.

## Função Wellness

O programa Wellness permite confeccionar receitas de carne, peixe e verduras de modo natural e dietético.
Este programa, com efeito, obtém uma cozedura prolongada e a baixa temperatura (cerca de 100 °C) e sem utilização de gorduras ou outros condimentos: isto permite que se mantenham intactos todos os nutrientes (minerais, vitaminas, etc.) dos alimentos e também destacar o seu sabor natural.
Após ter seleccionado "COZEDURA COM RECEITA", escolher o programa Wellness e depois uma das 6 receitas predefinidas, confirmando sempre mediante o botão C.
Continue a sequência de operações acima descrita para a definição das receitas predefinidas.

## Função "Menus completos"

Esta função permite cozer simultaneamente até 3 alimentos diferentes (a escolher entre entrada, primeiro prato, segundo prato, sobremesa) constituindo um menu completo de carne ou peixe, ou cozer simultaneamente até 3 pizzas ou pão em 3 tabuleiros.
Para definir esta função, proceda conforme se descreve:
Premindo e rodando o botão C selecione "COZEDURA COM RECEITA", depois escolha "MENUS COMPLETOS" confirmando premindo o mesmo botão. Seleccione entre as várias combinações (A= Entrada, 1= Primeiro prato, 2= Segundo prato, D= Sobremesa) dos menus de carne e de peixe e confirme a introdução dos 3 alimentos posicionando-os conforme ilustrado no visor. Rode o botão A até seleccionar a função sugerida no visor e confirme sempre com o botão C. O visor exibe a duração total da cozedura do menu escolhido.
O menu de carne pode ser composto por:

- Entrada: 500 g – porções individuais para 6/8 pessoas de soufflé / tartes salgadas / frittatine (omelete recheada)
- Primeiro prato: 2000 g – canelones / lasanha
- Segundo prato: 1500 g – frango / coelho (aos pedaços)
- Sobremesa: 800 g – pão-de-ló / tarte

Por outro lado, o menu de peixe pode ser composto por:

- Entrada: 400 g – vieiras / mexilhões / amêijoas gratinadas
- Primeiro prato: 1800 g – crepe de atum/canelones de peixe /dourada
- Segundo prato: 1500 g – dourada/robalo/pescada (inteira)
- Sobremesa: 800 g – pão-de-ló/tarte de fruta

Nesta altura, o forno começa a aquecer à temperatura e tempo predefinidos automaticamente. Os menus completos, com a excepção das 3 pizzas ou dos pães em 3 tabuleiros, não precisam de aquecimento prévio:
Durante a cozedura, o visor exibe o tempo que falta para que o prato seguinte esteja pronto a ser retirado. Um sinal sonoro (com um minuto de duração) alertará quando cada um dos 3 alimentos tiver acabado de cozer: simultaneamente no visor surgirá "EXTRAIR TABULEIRO" e a letra de referência começará a piscar.
Uma vez extraído o terceiro e último tabuleiro, o visor exibirá "COZEDURA TERMINADA".
Em qualquer fase da cozedura é possível interromper e anular a cozedura colocando o botão A na posição de desligado.
No final da cozedura, o forno emite um sinal sonoro e desliga-se automaticamente; os alimentos são mantidos quentes por mais cerca de 30 minutos graças à redução da temperatura até 80 °C.

**IMPORTANTE**: se decidir cozer simultaneamente apenas dois alimentos, é fundamental respeitar a introdução dos tabuleiros nos níveis especificados. Deste modo, quando o visor solicitar que retire um tabuleiro não utilizado, basta ignorar o pedido e esperar pela indicação seguinte.
Além disso, os alimentos não devem ser introduzidos no forno ainda congelados.

# Limpeza e manutenção do forno

## Atenção

Antes de iniciar as operações de manutenção, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral da instalação eléctrica.

- As peças em aço inox e esmaltadas permanecerão sempre novas, se tiver o cuidado de as limpar com água ou com produtos específicos e as secar com cuidado.
- Evite absolutamente o uso de palha de aço ou lã de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou manchar. **Evite o uso de dispositivos de limpeza a vapor e jactos de água directos.**
- As manchas que aparecem no fundo do forno, de diferente composição (molhos, açúcar, gema de ovo e gordura), são sempre provocadas por salpicos ou derrames de alimentos. Os salpicos originados durante a cozedura resultam da utilização de uma temperatura muito alta, enquanto os derramamentos são causados pelo uso de recipientes impróprios ou pelo aumento do volume de alguns alimentos durante a cozedura. Estes dois problemas podem ser solucionados utilizando recipientes com as bordas altas ou a pingadeira fornecida com o forno. Para limpar a parte inferior do forno, aconselha-se que as eventuais manchas sejam limpas com o forno morno; quanto mais se adiar a limpeza, mais difícil será retirar as manchas.

pt

## Limpeza da porta do forno (Fig. 6)

- A limpeza da porta, por dentro e por fora, deve ser efectuada com o forno frio com água quente e sem usar esfregões. Limpe os vidros com os detergentes adequados.
- Não utilizar para a limpeza materiais abrasivos como esfregões de aço ou raspadeiras metálicas para limpar o vidro da porta do forno, para assim evitar riscos que podem causar eventuais rachas no vidro.
- Para limpar as partes esmaltadas e o interior do forno, utilize água quente e detergentes não abrasivos.
- Para facilitar a limpeza do forno, é possível desmontar a tampa estética de plástico da porta do forno. Com a porta aberta, prima os lados e extraia a tampa, como indicado na figura. Para voltar a inserir a tampa na porta do forno, é suficiente deslocá-la para a sua posição original e exercer uma leve pressão até os ganchos laterais se soltarem.

## Desmontagem do vidro interno da porta do forno (apenas modelos CR, CS e SM) (Fig. 2)

Para uma limpeza completa do vidro interior do forno, é possível retirá-lo totalmente da porta de forma fácil, procedendo como se segue:

- com a porta totalmente aberta gire a 180° as duas pequenas peças pretas (com a indicação "CLEAN") na extremidade interior da porta para que entrem nos locais presentes na estrutura do forno.
  **NOTA**: certifique-se da rotação completa da peça (ouve-se um pequeno estalido quando a peça estiver na posição correcta);
- levante o vidro interior com cuidado: as duas peças impedirão que a porta volte a fechar-se (caso não gire totalmente as peças, a remoção do vidro poderia causar o fecho imediato da porta).

Após efectuadas as operações de limpeza, volte a colocar o vidro interior (o lado correcto de montagem do vidro tem a indicação "TEMPERED GLASS" que deverá ser legível) e volte a girar novamente as duas peças de fixação nas posições originais.

**ATENÇÃO: nunca tente fechar a porta com uma ou ambas as peças parcialmente ou totalmente desencaixadas do vidro interior. Após a limpeza certifique-se de girar ambas as peças de fixação antes de fechar a porta.**

## Desmontagem do vidro interior da porta do forno (apenas modelos TL e CM) (Fig. 3)

Para uma limpeza completa do vidro interior do forno, é possível retirá-lo totalmente da porta de forma fácil, procedendo como se segue:

- com a porta totalmente aberta gire a 180° as duas pequenas peças pretas na extremidade inferior da porta (fig. 3a e 3b).
  **NOTA**: certifique-se da rotação completa da peça (ouve-se um pequeno estalido quando a peça estiver na posição correcta);
- levante o vidro interior com cuidado (fig. 3c): as duas peças impedirão que a porta volte a fechar-se (caso não gire totalmente as peças, a remoção do vidro poderia causar o fecho imediato da porta);
- para remover também o vidro do meio, deslizar os vedantes laterais (fig. 3d) e levantar o vidro (fig. 3e);
- após efectuadas as operações de limpeza, volte a colocar o vidro do meio (fig. 3f) (o lado correcto de montagem do vidro tem a indicação "TEMPERED GLASS" que deverá ser legível) introduzindo-o com cuidado nas aberturas que se encontram na parte superior da porta e empurrando-o totalmente até ao fim da abertura;
- volte a colocar os vedantes (fig. 3g) de forma que estes coincidam com o perfil superior da porta;
- por fim, volte a colocar o vidro interior (fig. 3h) e gire novamente as duas peças de fixação do vidro nas posições originais.

**ATENÇÃO: nunca tente fechar a porta com uma ou ambas as peças parcialmente ou totalmente desencaixadas do vidro interior. Após a limpeza certifique-se de girar ambas as peças de fixação antes de fechar a porta.**

### Desmontagem das estruturas laterais (todos os modelos excepto CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

Dobre para baixo a travessa que se encontra no casquilho de fixação, e extraia-a através da abertura do casquilho. Incline a estrutura para cima cerca de 60°, e empurre-a ligeiramente na direcção da inclinação. Mantendo a estrutura inclinada extraia os dois ganchos dos furos de colocação.

### Montagem das estruturas laterais (todos os modelos excepto CR 981 P M, CS 981 P M e SM 981 P M)

Mantendo a estrutura inclinada introduza os dois ganchos superiores nos furos de colocação, empurrando ligeiramente na direcção da inclinação.
Mantendo a estrutura inclinada puxe na direcção da inclinação até que os ganchos superiores coincidam com a parte externa da parede da cavidade.
Rode a estrutura na direcção da parede da cavidade. Dobre para baixo a travessa que se encontra no casquilho de fixação, e extraia-a através da abertura do casquilho.

### Desmontagem da porta do forno

Para facilitar a limpeza do forno, é possível desmontar a porta (ver Fig. 4a, Fig. 4b e Fig. 4c), mexendo nas dobradiças como indicado:

– As dobradiças (A) possuem dois suportes móveis (B). Levantando o suporte (B), a dobradiça solta-se.
– Levante a porta e retire-a; para retirar a porta, segure-a junto das dobradiças.
– Para remontar a porta, enfie primeiro as dobradiças nas respectivas ranhuras.
– Antes de fechar a porta, não se esqueça de rodar os dois suportes móveis (B) que servem para prender as duas dobradiças.

### Substituição da lâmpada do forno (Fig. 7)

Os fornos Franke estão equipados com duas lâmpadas rectangulares. Se for necessário substituir a lâmpada interna do forno, proceda da seguinte forma:

– Desligue a corrente do aparelho através do interruptor omnipolar utilizado para a ligação do aparelho à rede eléctrica ou, então, retire a ficha da tomada, se esta estiver num local de fácil acesso;
– retire a tampa de vidro (A) utilizando uma chave de fendas como alavanca;
– extraia a lâmpada do seu local e substitua-a por outra resistente a altas temperaturas (300 °C) com as seguintes características:
  Tensão: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Potência: **25 W (SM 981 P) ou 15 W (todos os restantes modelos)**
  Casquilho: **G9 para luz halogénea (SM 981 P) ou E14 mignon (todos os restantes modelos)**.

**Nota**: aconselhamos a não tocar directamente na lâmpada com as mãos; utilize um pano ou uma folha de papel absorvente.

## Assistência técnica

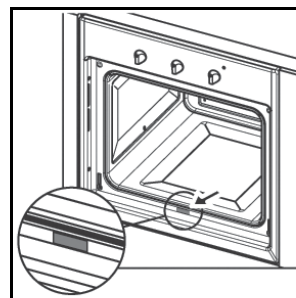
Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados.

**Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.**

### Indique:

– O tipo de anomalia;
– O modelo do aparelho (Art.);
– O número de série (S.N.).

Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.



## Advertências de segurança

- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação errada, utilização imprópria, incorrecta ou irracional.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas de capacidade psíquicas ou motoras reduzidas, incluindo crianças, ou sem experiência ou com falta de conhecimentos, salvo se supervisionados ou instruídos por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não mexem no aparelho.

### Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

– Recorra exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados;
– Solicite sempre a utilização de peças originais;
– O aparelho foi concebido para utilização doméstica e não profissional; não modifique as suas características;

- Na placa de características estão indicados os símbolos dos países nos quais estas instruções são válidas;
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida com um sistema eficiente de ligação à terra, de acordo com as normas vigentes.
- **Não toque nos elementos de aquecimento e noutras partes da porta que, durante o funcionamento do forno, ficam muito quentes; mantenha as crianças afastadas.**

### Evite que as crianças toquem:

- Nos comandos e no aparelho em geral;
- Nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pregos, etc.);
- No aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- No aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

### Evite as seguintes operações:

- Tocar no aparelho com partes do corpo húmidas;
- Usar o aparelho descalço;
- Puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada de corrente;
- Operações impróprias e perigosas;
- Tapar as aberturas de ventilação ou de eliminação do calor;
- Apoiar o cabo de alimentação de outros electrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- Expor o aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol);
- Utilizar o forno para guardar objectos;
- Utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- Utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- Instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.

pt

### Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- Instalação (segundo as instruções do fabricante);
- No caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho;
- Substituição da tomada em caso de incompatibilidade com a ficha do aparelho.

### Contacte centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- Dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- Substituição ou danos no cabo de alimentação;
- Avaria ou mau funcionamento; utilize apenas peças de substituição originais.

### Convém efectuar as seguintes operações:

- Cozer apenas alimentos evitando outras operações;
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica;
- Para inserir ou retirar os recipientes, calce luvas especiais para forno;
- Como a extremidade pode estar mais quente por causa de eventuais saídas de ar, segure sempre o puxador da porta pela parte central;
- Verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver a ser utilizado;
- Quando decidir não utilizar mais o aparelho, desligue-o da rede eléctrica.

# Instalação (Fig. 5)

**Atenção:** A instalação deve ser feita em conformidade com as normas e prescrições vigentes no país de instalação. Deve ser efectuada exclusivamente por pessoal técnico autorizado.

### Notas sobre as características do móvel

A cola dos componentes dos móveis embutidos (materiais plásticos, madeira folheada) deve ser resistente ao calor (máximo: 100 °C): materiais e colas não próprios podem deformar e soltar. O móvel deve permitir a passagem das ligações eléctricas. O móvel no qual o forno será embutido deve suportar o peso do aparelho.
O forno deve ser montado de uma forma segura no espaço previsto. O forno pode ser inserido dentro de um móvel tipo coluna ou debaixo de um móvel modular, desde que suficientemente arejados (vide respectiva Figura 6 segundo o modelo).

# Instruções de montagem

### Modelos CM e TL (Fig. 8a/8b/8c)

Meça a largura da parede lateral (S) do móvel que normalmente é de 16, 18 ou 20 mm.

**Parede lateral de 16**: posicione em cada suporte de fixação (F) 2 calços (T) com indicação do número **16.**

**Parede lateral de 18**: posicione em cada suporte de fixação (F) 2 calços (T) com indicação do número **18.**

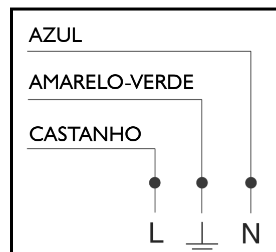
**Parede lateral de 20**: para a parede lateral de 20 mm não é necessário introduzir nenhum calço.
Fixe os suportes (F) nas paredes do móvel e no plano de suporte do forno.
Fixe os suportes (F) com os parafusos (V). Insira o forno no móvel, abra completamente a porta e fixe-o aos suportes (F) utilizando os 4 parafusos (V) e os 4 separadores em plástico (D).

### Modelos CR, CS, SG e SM (Fig. 8d)

Introduza o aparelho no vão; fixe o corpo ao móvel com os 4 parafusos e os 4 mancais fornecidos utilizando os orifícios dos painéis laterais (Fig. 8d).

**Nota: Para todos os modelos: se colocar o forno por baixo de uma placa de cozinha, rode primeiro a união do plano (R) para a direita ou para a esquerda, para permitir a introdução correcta do forno (Fig. 8e).**

## Ligação à rede eléctrica




O forno FRANKE é fornecido com um cabo de alimentação tripolar com terminais livres.

Se o forno for ligado permanentemente à rede de alimentação, coloque um dispositivo que assegure a desactivação da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III. Certifique-se de que:

a) A ficha e a tomada são adequadas a uma corrente de 16 A;
b) Ambas estão facilmente acessíveis e colocadas de modo que nenhuma parte sob tensão possa estar acessível durante a introdução ou remoção da ficha;
c) A ficha pode ser inserida sem dificuldade;
d) Uma vez inserida a ficha, o forno não está apoiado na mesma quando é instalado no móvel;
e) Não estão ligados os terminais de dois aparelhos à mesma ficha;
f) No caso em que se substitua o cabo de alimentação, este deve ter as características 3 x 1,5 mm$^2$ e ser do tipo H05VV-F;
g) É fundamental que sejam respeitadas as polaridades de engate dos terminais livres (Castanho=Fase – Azul=Neutro – Amarelo/Verde=Terra).

**NOTA:** Certifique-se de que as características da sua linha eléctrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente), são compatíveis com as do seu forno FRANKE.

**NOTA:** Se o cabo de ligação estiver danificado, pedir a sua substituição ao instalador, à assistência técnica ou a um técnico qualificado, para evitar situações de perigo.

## Dados técnicos

**Dimensões úteis do forno:**
**Modelos CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
largura: 430 mm
profundidade: 410 mm
altura: 370 mm
**Modelos SM M e SM P**
largura: 430 mm
profundidade: 410 mm
altura: 320 mm

**Volume útil do forno:**
modelos CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 litros
modelos SM M e SM P: 57 litros

**Consumos (função estática):**
para alcançar 175 °C: 0,32 kWh/h
para manter 175 °C: 0,62 kWh/h
consumo total: 0,94 kWh/h

**Consumos (função ventilada):**
para alcançar 200 °C: 0,31 kWh/h
para manter 200 °C: 0,81 kWh/h
consumo total: 1,12 kWh/h

**Tensão e frequência de alimentação:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Potência total e amperagem do fusível:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Potência da resistência:**
parte superior do forno: 1000 W
parte inferior: 1250 W
grill: 2250 W
circular: 2000 W
ventilador eléctrico: 30 W
lâmpada de iluminação do forno: 15 W x 1
lâmpada de iluminação do forno (SM 981 P): 25 W x 1
ventilador tangencial: 15 W
ventilador tangencial (SM 981 P): 35 W



Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

– 2006/95/EC (Baixa tensão);
– 2004/108 CEE (Compatibilidade electromagnética).

## INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

**nos termos do artigo do decreto legislativo de 25 de Julho, nº 15 "Actuação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e electrónicos, bem como à eliminação dos resíduos".**

O símbolo do caixote de lixo com uma cruz contido no aparelho indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, entregar o aparelho no final da vida útil aos centros de recolha diferenciada para resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da aquisição de um novo aparelho de tipo equivalente.



A entrega do aparelho a um centro de recolha garante a sua reciclagem, tratamento e eliminação compatíveis com o meio ambiente, evita possíveis efeitos negativos no mesmo e na saúde pública e favorece a reciclagem dos materiais utilizados no fabrico do aparelho.

A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas referidas no D.L. nº 22/1997 (artigo 50 e seguintes do D.L. nº 22/1997).



# Περιεχόμενα



# Εισαγωγή

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke.
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Με τον τρόπο αυτό, θα χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα τη συσκευή και θα τη διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.

# Λεπτομερής περιγραφή

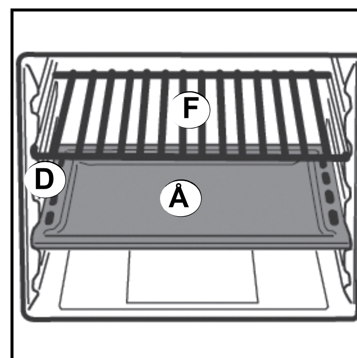
### Πίνακας διακοπτών

(A) Κουμπί για την επιλογή του τρόπου λειτουργίας ψησίματος

(B) Οθόνη LCD με γραφικά για εμφάνιση των εξής:
πριν από το ψήσιμο: μενού διαφόρων ρυθμίσεων και επιλογές ψησίματος
κατά το ψήσιμο: θερμοκρασία
χρόνος ψησίματος (προσαύξησης, διάρκεια, λήξη ψησίματος)
χρονόμετρο
επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ψησίματος
διάφορες ενδείξεις λειτουργίας για το χρήστη

(C) Κουμπί αύξησης (+) / μείωσης (-), εμπρός / πίσω και επιβεβαίωσης (OK)

**(D) Οδηγοί για δίσκους συλλογής λίπους και σχάρες**
Χρησιμοποιούνται για τη σωστή τοποθέτηση των σχαρών και των δίσκων συλλογής λίπους σε 5 ή 6 προκαθορισμένες θέσεις (ανάλογα με το μοντέλο, από 1 έως 6 θέσεις ξεκινώντας από κάτω). Στον ενδεικτικό πίνακα ψησίματος (σελ. 88) παρέχεται η ιδανική θέση για κάθε χρήση του φούρνου.




**(E) Δίσκοι συλλογής λίπους**
Χρησιμοποιούνται συνήθως για τη συλλογή των υγρών από το ψήσιμο στο γκριλ ή για το ψήσιμο φαγητών. Εάν οι δίσκοι δεν χρησιμοποιούνται, πρέπει να αφαιρούνται από το φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Οι δίσκοι κατασκευάζονται από εμαγιέ χάλυβα τύπου «AA» για χρήση με τρόφιμα. **ΣΗΜ.** Για βέλτιστα αποτελέσματα ψησίματος, συνιστάται να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής λίπους με το κεκλιμένο τμήμα προς την πίσω πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

**(F) Σχάρα**
Χρησιμοποιείται ως βάση για τα ταψιά, τις φόρμες ζαχαροπλαστικής και όλα τα σκεύη πλην των δίσκων συλλογής λίπους που διαθέτει ο φούρνος ή για ψήσιμο στο γκριλ ή στο γκριλ με αέρα για κρέας και ψάρια, ψωμί για φρυγάνισμα κ.λπ. Δεν συνιστάται η απευθείας επαφή της σχάρας με το φαγητό.

# Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, πρέπει να τον ανάψετε χωρίς να έχετε τοποθετήσει φαγητό, ρυθμίζοντας το διακόπτη θερμοκρασίας στο μέγιστο για τουλάχιστον 40 λεπτά, με την πόρτα πλήρως ανοικτή, αερίζοντας καλά το χώρο και επιλέγοντας τη λειτουργία ψησίματος με πάνω/κάτω αντίσταση και αέρα .
Οι οσμές που αναδύονται κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας οφείλονται στην εξάτμιση των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά το διάστημα από την κατασκευή έως την εγκατάσταση της συσκευής. Μετά από αυτήν τη διαδικασία, ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

# Συμβουλές

Για καλύτερα αποτελέσματα, μην τοποθετείτε ποτέ το φαγητό στο φούρνο όταν είναι κρύος, αλλά περιμένετε να ζεσταθεί έως τη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μην τοποθετείτε ποτέ απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου σκεύη που πρέπει να τοποθετούνται πάντα πάνω στις παρεχόμενες σχάρες ή τους δίσκους συλλογής λίπους σε μία από τις 5 διαθέσιμες θέσεις. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
Μην καλύπτετε ποτέ τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο και κυρίως το κάτω μέρος του θαλάμου.
Τυχόν επισκευές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο υποστήριξης της εταιρείας και ζητήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
Ο φούρνος Franke είναι κατασκευασμένος από ειδικό σμάλτο που καθαρίζει εύκολα. Ωστόσο, πρέπει να τον καθαρίζετε συχνά, ώστε να αποφεύγεται το επανειλημμένο ψήσιμο των υπολειμμάτων από προηγούμενες χρήσεις του φούρνου.
**ΣΗΜ.** - Πριν ανάψετε το φούρνο, διαβάστε προσεκτικά τις σχετικές οδηγίες χρήσης.




# Οδηγίες χρήσης

Ο φούρνος αυτός συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των κλασικών φούρνων με «πάνω/κάτω αντίσταση» φυσικής μεταγωγής θερμότητας με εκείνα των σύγχρονων φούρνων «αέρα» εξαναγκασμένης μεταγωγής. Πρόκειται για μια πολύ ευέλικτη συσκευή που παρέχει τη δυνατότητα επιλογής με ευκολία και ασφάλεια διαφορετικών τρόπων ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το φούρνο Franke, συμβουλευτείτε τον ενδεικτικό πίνακα ψησίματος στη σελ. 88.

## Ρυθμίσεις

Αρχικά, μεταβείτε στο μενού «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ» και ενημερώστε τα στοιχεία που εμφανίζονται ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
Ανάψτε το φούρνο. Με το κουμπί C, επιλέξτε το στοιχείο «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ» και επιβεβαιώστε τη διαδικασία πατώντας ξανά το κουμπί.
Περιστρέφοντας το κουμπί, μπορείτε να επιλέξετε τη ρύθμιση της ημερομηνίας και της ώρας, της επιθυμητής γλώσσας, της φωτεινότητας του πίνακα διακοπτών, της αντίθεσης της οθόνης και της τονικότητας του ηχητικού σήματος.
Επίσης, μπορείτε να αλλάξετε τις διάφορες τιμές, οι οποίες πρέπει να επιβεβαιώνονται κάθε φορά πατώντας το κουμπί C.
Μετά την επιβεβαίωση, οι ρυθμίσεις αυτές παραμένουν αποθηκευμένες ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου. Επίσης, ακόμη και σε περίπτωση προσωρινής διακοπής ρεύματος για διάστημα έως και 10 ωρών, οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες.

## Επιλογές

**Ένδειξη Eco**: όταν η επιλογή αυτή είναι ενεργοποιημένη, παρέχει τη δυνατότητα μείωσης της φωτεινότητας της οθόνης στην κατάσταση αναμονής του φούρνου, ώστε να επιτυγχάνεται μικρού βαθμού εξοικονόμηση ενέργειας.
**Απενεργοποίηση οθόνης**: όταν η επιλογή αυτή είναι ενεργοποιημένη, η οθόνη σβήνει όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί (για λόγους αισθητικής ή/και εξοικονόμησης ενέργειας).
**Έκδοση**: υποδεικνύει την έκδοση του λογισμικού του φούρνου. Χρησιμοποιείται σε περίπτωση παρέμβασης του προσωπικού τεχνικής υποστήριξης.
**Demo**: για την ενεργοποίηση της επιλογής απαιτείται η εισαγωγή κωδικού πρόσβασης. Παρέχει τη δυνατότητα λειτουργίας του φούρνου χωρίς ενεργοποίηση των θερμαντικών αντιστάσεων. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τον τελικό χρήστη.

## Χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου

Περιστρέφοντας το κουμπί A, ενεργοποιούνται άμεσα οι τρόποι λειτουργίας ψησίματος χωρίς προεπιλογή. Για κάθε τρόπο λειτουργίας έχει καθοριστεί μια συνιστώμενη θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να τροποποιήσετε ανάλογα με τις ανάγκες σας, περιστρέφοντας το κουμπί στα δεξιά.
Όταν επιλεγεί ένας τρόπος λειτουργίας ψησίματος, ο φούρνος θα αρχίσει να ζεσταίνεται: στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος από την έναρξη του ψησίματος.
**Εάν θέλετε να μηδενίσετε το χρόνο και να ξεκινήσετε τη μέτρηση από την αρχή, για παράδειγμα, από τη στιγμή τοποθέτησης του φαγητού στο φούρνο, πρέπει να πατήσετε στιγμιαία το κουμπί C και, στη συνέχεια, να επιλέξετε και να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση «Μηδενισμός χρονόμετρου προσαύξησης».**

Στην οθόνη θα εμφανιστεί μια περιγραφή της ενεργοποιημένης λειτουργίας και μέχρι να επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, θα εναλλάσσεται με την ένδειξη «ΠΡΟΘΈΡΜΑΝΣΗ».
Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος εκπέμπει δύο φορές ένα τριπλό ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η περιγραφή της ενεργοποιημένης λειτουργίας. Στο σημείο αυτό, το σύμβολο του θερμόμετρου ( ) υποδεικνύει ότι η «στήλη υδράργυρου» έχει φτάσει στο μέγιστο επίπεδο: η ένδειξη αυτή υποδεικνύει πάντα τη στιγμιαία εσωτερική θερμοκρασία (ακόμη και όταν επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, η προσωρινή διακύμανση μεταξύ τελευταίου και προτελευταίου επιπέδου στη «στήλη υδράργυρου» θεωρείται φυσιολογική κατά την αυτόματη ρύθμιση του φούρνου).
Μπορείτε να τροποποιήσετε ανά πάσα στιγμή την προκαθορισμένη θερμοκρασία με το κουμπί C, από τους 50 °C το ελάχιστο (εκτός από τις λειτουργίες ξεπαγώματος, απλό γκριλ και γκριλ με αέρα - βλ. παράγραφο «Τρόποι λειτουργίας ψησίματος») έως τους 270 °C το μέγιστο (εκτός από τις λειτουργίες ξεπαγώματος, ελαφρού ψησίματος (230 °C), απλού γκριλ και γκριλ με αέρα) ανά 5 °C.
**Στιγμιαία θερμοκρασία:** πατώντας παρατεταμένα το κουμπί C (για περίπου 5 δευτερόλεπτα), μπορείτε να εμφανίσετε τη στιγμιαία θερμοκρασία του φούρνου.
**Κλείδωμα ασφαλείας για τα παιδιά:** πατώντας παρατεταμένα το κουμπί C για ακόμη μεγαλύτερο διάστημα (για περίπου 10 δευτερόλεπτα), ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος ασφαλείας για τα παιδιά (στην οθόνη εμφανίζεται ένα κλειδί που υποδεικνύει την ενεργοποίηση): στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται η λειτουργία του διακόπτη. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτή, πατήστε ξανά το κουμπί C για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

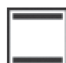
## Τρόποι λειτουργίας ψησίματος



### Ελαφρύ ψήσιμο (Ξεπάγωμα - Γρήγορο Ξεπάγωμα - Ζέσταμα φαγητού)

Ανάβει εν μέρει η κυκλική αντίσταση και η πάνω αντίσταση. Η χαμηλή ισχύς και η λειτουργία του ανεμιστήρα παρέχουν εξαιρετικά ήπιο και ομοιόμορφο ψήσιμο. Ιδανική λειτουργία για στεγνά γλυκά και για παρατεταμένο ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία.
Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 100 °C για ψήσιμο στο πρόγραμμα «wellness» και περιλαμβάνει προθέρμανση του φούρνου πριν από την τοποθέτηση του φαγητού.
Με το φούρνο αυτό, η εταιρεία Franke έχει αναπτύξει περαιτέρω το συγκεκριμένο πρόγραμμα ψησίματος, παρέχοντας τη δυνατότητα θέρμανσης του αέρα με σταδιακό, ελεγχόμενο τρόπο και σε χαμηλή ισχύ, χρησιμοποιώντας το κουμπί C. Με τον τρόπο αυτό, παρέχονται νέες δυνατότητες ψησίματος:

| | |
|---|---|
| **Ξεπάγωμα** | Η θερμοκρασία είναι μόλις στους 25-30 °C με ενεργοποιημένο τον εσωτερικό ανεμιστήρα. |
| **Γρήγορο ξεπάγωμα** | Στους 35 έως 55 °C με ενεργοποιημένο τον ανεμιστήρα, δημιουργούνται οι κατάλληλες συνθήκες για γρήγορο ξεπάγωμα του φαγητού. |
| **Ζέσταμα φαγητού** | Αυξάνοντας τη θερμοκρασία μεταξύ 60 και 80 °C, μπορείτε να ζεστάνετε κατάλληλα ήδη μαγειρεμένα ή κρύα φαγητά ή να τα διατηρήσετε ζεστά χωρίς να υπάρχει κίνδυνος υπερβολικού ψησίματος. |



### Ψήσιμο με πάνω/κάτω αντίσταση

Η θέρμανση προέρχεται από το πάνω (πάνω αντίσταση) και το κάτω μέρος (κάτω αντίσταση). Πρόκειται για την παραδοσιακή λειτουργία ψησίματος που παρέχει ομοιόμορφο ψήσιμο των φαγητών χρησιμοποιώντας μία μόνο θέση τοποθέτησης του σκεύους.
Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 180 °C και περιλαμβάνει προθέρμανση του φούρνου πριν από την τοποθέτηση του φαγητού.



### Ψήσιμο με πάνω/κάτω αντίσταση και αέρα

Ανάβουν η πάνω και η κάτω αντίσταση και ο εσωτερικός ανεμιστήρας του φούρνου.
Χάρη στη σταθερή και ομοιόμορφη θερμότητα, το φαγητό ροδίζει και ψήνεται συνολικά. Μπορείτε να ψήσετε και διαφορετικά μεταξύ τους φαγητά, χρησιμοποιώντας ταυτόχρονα έως 2 θέσεις τοποθέτησης σκευών.



### Ψήσιμο «Master»

Ανάβουν εν μέρει η κυκλική αντίσταση και η κάτω και πάνω αντίσταση. Η ομοιογενής κατανομή της θερμότητας, που πραγματοποιείται χάρη στην εξαναγκασμένη κυκλοφορία του αέρα, παρέχει άριστο ψήσιμο όλων των τύπων πίτσας.



### Ψήσιμο με αέρα

Ανάβει το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Χάρη στη σταθερή και ομοιόμορφη θερμότητα, το φαγητό ψήνεται και ροδίζει συνολικά. Μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα ακόμη και διαφορετικά φαγητά, εφόσον απαιτείται ίδια θερμοκρασία ψησίματος. Παρέχει το πιο ήπιο ψήσιμο από όλα τα προγράμματα ψησίματος με αέρα που διαθέτει αυτός ο φούρνος Franke και είναι ιδανικό για γλυκά και είδη ζαχαροπλαστικής γενικότερα. Παρέχει τη δυνατότητα ταυτόχρονης χρήσης τριών θέσεων τοποθέτησης σκευών.
Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 150 °C και περιλαμβάνει προθέρμανση του φούρνου πριν από την τοποθέτηση του φαγητού.



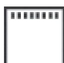
## «Εντατική λειτουργία» ψησίματος με αέρα

Ανάβει η κυκλική αντίσταση, εν μέρει η πάνω και κάτω αντίσταση και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Σε σχέση με την προηγούμενη λειτουργία είναι πιο ισχυρή και η κατάλληλη θερμοκρασία επιτυγχάνεται πιο γρήγορα. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας καθιστά τη λειτουργία αυτή ιδανική για το ψήσιμο κρεάτων και ψαριών, καθώς και ζυμαρικών στο φούρνο, με δυνατότητα χρήσης έως 3 θέσεων τοποθέτησης σκευών. Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 200 °C και περιλαμβάνει προθέρμανση του φούρνου πριν από την τοποθέτηση του φαγητού.



## «Γρήγορο ψήσιμο»

Ανάβει η κυκλική αντίσταση παράλληλα με την πάνω και κάτω αντίσταση και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Είναι η πιο ισχυρή από όλες τις διαθέσιμες λειτουργίες του φούρνου Franke, ενώ η θερμότητα είναι υψηλότερη στο κάτω μέρος. Για το λόγο αυτό, είναι ιδανική για ψήσιμο πίτσας ή για γρήγορο ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων γενικότερα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για γρήγορη επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας και επιλογή, στη συνέχεια, οποιουδήποτε άλλου προγράμματος.
Η προκαθορισμένη θερμοκρασία είναι 220 °C και περιλαμβάνει προθέρμανση του φούρνου πριν από την τοποθέτηση του φαγητού.



## Ψήσιμο στο γκριλ

Όταν ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου, αυτά τα προγράμματα ψησίματος λειτουργούν με υπέρυθρη ακτινοβολία. Κατά συνέπεια, το πιο σημαντικό στοιχείο δεν είναι η θερμοκρασία, αλλά η ποσότητα της εκπεμπόμενης ακτινοβολίας που καθορίζεται από το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.
Μπορείτε να επιλέξετε 4 επίπεδα ισχύος, 20%, 40%, 60% (προεπιλογή) και 80% της μέγιστης ισχύος του γκριλ. Συνιστάται η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο όταν είναι ακόμη κρύος, ώστε να αξιοποιηθεί άμεσα η πυράκτωση της αντίστασης του γκριλ. Με αυτό το γρήγορο και επιφανειακό ψήσιμο, το εσωτερικό των κρεάτων διατηρείται μαλακό. Μπορείτε, επίσης, να φρυγανίσετε γρήγορα έως 9 φέτες ψωμί.
Εάν το γκριλ χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, ο φούρνος περιορίζει αυτόματα τη μέγιστη θερμοκρασία. Στο διάστημα αυτό, η απόδοση του γκριλ μειώνεται.
Ο φούρνος Franke προορίζεται για ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου πλήρως κλειστή.




**Προειδοποίηση:** Η Franke διαμόρφωσε ειδικά το άνοιγμα του φούρνου, ώστε τα χέρια του χρήστη να προστατεύονται όσο το δυνατόν περισσότερο. Ωστόσο, η αντίσταση του γκριλ, όταν είναι αναμμένη, έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Προσέξτε να μην έρθετε σε επαφή με την αντίσταση καθώς γυρίζετε το φαγητό που ψήνετε.
Το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος είναι το 60% της μέγιστης ισχύος και δεν περιλαμβάνεται προθέρμανση του φούρνου.



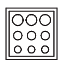
## Ψήσιμο στο γκριλ με αέρα

Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη μονοκατευθυντική θερμική ακτινοβολία με την εξαναγκασμένη κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Με τον τρόπο αυτό, αποφεύγεται το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και αυξάνεται η ικανότητα διείσδυσης της θερμότητας. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας τη λειτουργία γκριλ με αέρα για σουβλάκια με κρέας και λαχανικά, λουκάνικα, παντσέτες, αρνίσια παϊδάκια, κοτόπουλο στη σχάρα, ορτύκια, χοιρινό φιλέτο κ.λπ.
Το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος είναι το 60% της μέγιστης ισχύος και δεν περιλαμβάνεται προθέρμανση του φούρνου.



## Φως φούρνου (όλα τα μοντέλα εκτός από το CR 981 P M, CS 981 P M και SM 981 P M)

Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει την ενεργοποίηση του εσωτερικού φωτισμού του φούρνου χωρίς να έχει επιλεγεί θερμοκρασία. Η λειτουργία αυτή είναι χρήσιμη για διευκόλυνση του καθαρισμού με σβηστό φούρνο και καλύτερη ορατότητα του θαλάμου του φούρνου.



## Καθαρισμός με πυρόλυση (μόνο για μοντέλα CR 981 P M, CS 981 P M και SM 981 P M)

Η λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με ΠΥΡΟΛΥΣΗ μετατρέπει τον καθαρισμό του φούρνου σε μια απλή, γρήγορη και αποτελεσματική διαδικασία. Η θερμοκρασία των 480 °C που επιτυγχάνεται στο εσωτερικό του θαλάμου απανθρακώνει όλα τα υπολείμματα φαγητών και λίπους στο εσωτερικό του φούρνου. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας ορισμένα μικρά υπολείμματα ενδέχεται να αναφλεγούν. Πρόκειται για να φυσιολογικό φαινόμενο στιγμιαίας καύσης των υπολειμμάτων.
Όταν η λειτουργία αυτή ενεργοποιηθεί με το διακόπτη A, από την επίτευξη της θερμοκρασίας 330°C και (μετά την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας) μέχρι να μειωθεί η θερμοκρασία του φούρνου κάτω από τους 180°, η πόρτα του φούρνου είναι κλειδωμένη και, συνεπώς, δεν μπορεί να ανοίξει. Η κατάσταση αυτή υποδεικνύεται από το αναμμένο εικονίδιο λουκέτου.
Επίσης, κατά τη διαδικασία θέρμανσης ανάβει και το εικονίδιο με την ένδειξη “P”.

Προφυλάξεις πριν από τον καθαρισμό:

1. Μην αφήνετε αντικείμενα στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα, όπως δίσκους συλλογής λίπους, σχάρες, πλευρικούς οδηγούς, τηλεσκοπικούς οδηγούς, κ.λπ. Τα εξαρτήματα αυτά, εκτός από το ότι παρεμποδίζουν τη σωστή κατανομή της θερμότητας σε όλα τα τοιχώματα, μπρεί να καταστραφούν από την υψηλή θερμοκρασία.
2. Με ένα υγρό σφουγγάρι, προσπαθήστε να καθαρίσετε τα επίμονα υπολείμματα φαγητών, αποφεύγοντας πάντα τη χρήση απορρυπαντικών ή άλλων ειδικών καθαριστικών προϊόντων.
3. Μην παρεμποδίζετε με κανέναν τρόπο την κυκλοφορία του αέρα στην περιοχή μπροστά από το φούρνο.

Μην αφήνετε αντικείμενα κυρίως στη λαβή της πόρτας.
Προσοχή: κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αυτόματου καθαρισμού με «Πυρόλυση», στις επιφάνειες μπορεί να αναπτυχθούν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας.
Εάν η οθόνη LCD σβήσει κατά τη διαδικασία καθαρισμού του φούρνου - πυρόλυσης, δεν υπάρχει κάποιο πρόβλημα. Πρόκειται για μια λειτουργία προστασίας της οθόνης λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται. Η οθόνη μπορεί να παραμείνει σβηστή για δέκα λεπτά περίπου, ενώ κατά το διάστημα αυτό οι δύο πρόσθετες φωτεινές ενδείξεις παρέχουν τις απαιτούμενες πληροφορίες για τη διαδικασία που βρίσκεται σε εξέλιξη (P) και το κλείδωμα της πόρτας (λουκέτο).
**ΣΗΜ.:** Εάν η οθόνη LCD σβήσει κατά τη διαδικασία ψησίματος, ενδέχεται να υπάρχει πρόβλημα στο σύστημα ψύξης του φούρνου λόγω του οποίου ενεργοποιείται ένα σύστημα προστασίας όπως υποδεικνύεται από την ένδειξη P (Προστασία) που αναβοσβήνει. Στην περίπτωση αυτή, συνιστάται να απενεργοποιήσετε το φούρνο και να τον αφήσετε να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα εμφανιστεί ξανά, συνιστάται να επικοινωνήσετε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης.

## Ανεμιστήρας ψύξης

Για να μειωθεί η θερμοκρασία στην πόρτα, στον πίνακα και στα πλαϊνά τμήματα, ο φούρνος Franke διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα όταν ζεσταθεί ο φούρνος. Όταν ο ανεμιστήρας λειτουργεί, μπορεί να αντιληφθείτε ένα ρεύμα αέρα μεταξύ της πρόσοψης και της πόρτας του φούρνου. Έχει δοθεί ιδιαίτερη προσοχή, ώστε ο θόρυβος και η ταχύτητα του εξερχόμενου αέρα να μην επηρεάζουν το περιβάλλον της κουζίνας.

**Για την προστασία των επίπλων, ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργοποιημένος όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο έως ότου κρυώσει επαρκώς ο φούρνος.**

## Προγραμματισμός διάρκειας ψησίματος

Παρέχει τη δυνατότητα προγραμματισμού ενός τρόπου λειτουργίας ψησίματος με την επιθυμητή διάρκεια και θερμοκρασία.
Οι πιθανές επιλογές είναι οι εξής:



- χρονόμετρο: αντίστροφη μέτρηση της επιλεγμένης διάρκειας χωρίς να επηρεάζεται η έναρξη και η λήξη του ψησίματος,


- διάρκεια ψησίματος: άμεση έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια,



- λήξη ψησίματος: καθυστερημένη έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια.

## Ρύθμιση χρονόμετρου

Το χρονόμετρο είναι ανεξάρτητο από οποιαδήποτε άλλη λειτουργία του φούρνου και χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιθυμητού χρονικού διαστήματος, μετά τη συμπλήρωση του οποίου ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα χωρίς να επηρεάζεται η διαδικασία ψησίματος.

Ανάψτε το φούρνο, πατήστε μία φορά και στιγμιαία το κουμπί C. Το εικονίδιο TIMER αρχίζει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ». Επιλέξτε τη ρύθμιση «ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ» και επιβεβαιώστε την πατώντας ξανά το κουμπί. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το επιθυμητό χρονικό διάστημα ανά 30 δευτερόλεπτα (και ανά 1 λεπτό για χρονικό διάστημα άνω της 1 ώρας) έως 9 ώρες και 59 λεπτά το μέγιστο. Επιβεβαιώνετε πάντα τις ρυθμίσεις πατώντας το κουμπί C.
(Ακόμη και εάν η επιλογή δεν επιβεβαιωθεί, ο φούρνος την επιβεβαιώνει αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα περίπου.)
Στο σημείο αυτό, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ» και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.
Εάν ο χρόνος που απομένει υπερβαίνει τη 1 ώρα, εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά (για παράδειγμα, 1h:03, δηλαδή απομένει 1 ώρα και 3 λεπτά).
Εάν ο χρόνος που απομένει είναι κάτω από 1 ώρα, εμφανίζεται σε λεπτά και δευτερόλεπτα (για παράδειγμα, 9′14, δηλαδή απομένουν 9 λεπτά και 14 δευτερόλεπτα μέχρι τη λήξη του χρόνου).
Όταν λήξει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα διάρκειας 1 λεπτού. Μπορείτε να το απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Ταυτόχρονα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΛΗΞΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ».
Εάν θέλετε να μηδενίσετε τη ρύθμιση του χρονόμετρου, πατήστε το κουμπί C και περιστρέψτε το για να τροποποιήσετε το χρόνο του χρονόμετρου.
Εάν εκτός από το χρονόμετρου έχετε ρυθμίσει και άλλες παραμέτρους προγραμματισμού, στην οθόνη εμφανίζονται όλες οι παράμετροι. Ο φούρνος συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμποντας ένα τελικό ηχητικό σήμα.
Το χρονόμετρο μπορεί να ενεργοποιηθεί ακόμη και μετά την επιλογή μιας λειτουργίας ψησίματος από το μενού ψησίματος χωρίς προεπιλογή: ο τρόπος ρύθμισης είναι ίδιος με εκείνον που περιγράφηκε παραπάνω.

## Άμεση έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια

Ας υποθέσουμε ότι θέλετε να ρυθμίσετε διάρκεια ψησίματος 30 λεπτών στους 200 °C. Με αναμμένο το φούρνο, επιλέξτε ένας τρόπο λειτουργίας ψησίματος από το μενού «Ψήσιμο χωρίς προεπιλογή» και, στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση «Διάρκεια ψησίματος». Επιβεβαιώνετε τις ρυθμίσεις πατώντας το κουμπί C.
Στη συνέχεια, ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος (στο συγκεκριμένο παράδειγμα, 30 λεπτά) από 1 λεπτό έως 9 ώρες και 59 λεπτά το μέγιστο. Μετά την επιβεβαίωση, στην οθόνη θα εμφανιστεί η προκαθορισμένη ώρα λήξης ψησίματος. Μετά από εκ νέου επιβεβαίωση της ρύθμισης, ξεκινά το ψήσιμο (ακόμη και εάν δεν επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, το ψήσιμο ξεκινά αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα περίπου). Περιστρέφοντας το κουμπί C, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία από 50 °C έως 270 °C (στο συγκεκριμένο παράδειγμα, 200 °C) ανά 5°C.
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**: για όλες τις λειτουργίες με εξαίρεση τη λειτουργία ξεπαγώματος, γκριλ και γκριλ με αέρα, μετά την επιβεβαίωση της διάρκειας του ψησίματος και εφόσον η διάρκεια είναι τουλάχιστον 15 λεπτά, πρέπει να επιβεβαιώσετε εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ στα τελευταία 5 λεπτά. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ροδοκοκκίνισμα των φαγητών.

**A - φάση προθέρμανσης**

(Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τις ρυθμισμένες παραμέτρους με την ίδια διαδικασία)
Στο σημείο αυτό, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα «ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ» και ο τρόπος λειτουργίας ψησίματος, όπως «ΕΝΤΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ», καθώς και η διάρκεια που έχει ρυθμιστεί και η πραγματική ώρα.

Το θερμόμετρο με την αυξανόμενη στήλη υδράργυρου ( ) υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία του φούρνου αυξάνεται.
Στην οθόνη θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση μόνο όταν έχει επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία (εκτός από τη λειτουργία γκριλ, στην οποία η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως) και έχουν ενεργοποιηθεί δύο ακολουθίες τριών ηχητικών σημάτων.

**B - φάση ψησίματος**

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
Στο σημείο αυτό, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα «ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ» και ο τρόπος λειτουργίας ψησίματος, όπως «ΕΝΤΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ», καθώς και η πραγματική ώρα και η αντίστροφη μέτρηση που υποδεικνύει το χρόνο που απομένει έως τη λήξη του ψησίματος.

gr

**C - λήξη ψησίματος**

Όταν λήξει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα διάρκειας 1 λεπτού. Μπορείτε να το απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Ταυτόχρονα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ».
Διακόπτεται αυτόματα η θέρμανση του φούρνου και παραμένουν αναμμένοι οι εσωτερικοί λαμπτήρες, ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχος του ψησίματος για περίπου 15 λεπτά. Ωστόσο, η θερμοκρασία παραμένει υψηλή για μερικά λεπτά.
Εάν θέλετε στη συνέχεια να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ψησίματος χωρίς προεπιλογή, πατήστε το κουμπί C και εκτελέστε τη διαδικασία που αναφέρεται παραπάνω στην παράγραφο «Ψήσιμο χωρίς προεπιλογή».
Αντίθετα, εάν θέλετε να διακόψετε κάθε λειτουργία, γυρίστε το διακόπτη A και επιλέξτε τη ρύθμιση «σβήσιμο».
Σε κάθε περίπτωση, επιλέγοντας τη ρύθμιση «επιστροφή» μέσω του διακόπτη C, μπορείτε να επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη μενού.

**Καθυστερημένη έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια**

Πρέπει να ρυθμίσετε τη διάρκεια του ψησίματος και την ώρα λήξης ψησίματος. Ας υποθέσουμε ότι είναι 8:00 η ώρα και θέλετε να ρυθμίσετε διάρκεια ψησίματος **30 λεπτών** που θα ολοκληρωθεί στις **13:00**. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας και του τρόπου λειτουργίας ψησίματος, όπως αναφέρεται στην προηγούμενη παράγραφο, επιλέξτε τη ρύθμιση «ΛΗΞΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ» και επιβεβαιώστε την επιλογή με το κουμπί C. Επιλέξτε την ώρα λήξης του ψησίματος (στο συγκεκριμένο παράδειγμα, στις 13:00) και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.
(Ακόμη και εάν η επιλογή δεν επιβεβαιωθεί, ο φούρνος την επιβεβαιώνει αυτόματα μετά από 13 δευτερόλεπτα περίπου.)
Ο φούρνος έχει προγραμματιστεί και βρίσκεται σε κατάστασης αναμονής.
Στην οθόνη εμφανίζονται ταυτόχρονα οι ενδείξεις:
0h30 / 13:00
Οι ενδείξεις εναλλάσσονται με τα παρακάτω μηνύματα επεξήγησης:
ΔΙΑΡΚΕΙΑ / ΩΡΑ ΛΗΞΗΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τις προγραμματισμένες παραμέτρους, τη λειτουργία, τη θερμοκρασία και το χρόνο επιλέγοντας τη ρύθμιση «επιστροφή» μέσω του διακόπτη C.

**Φάση ψησίματος:**

Όταν φτάσει η στιγμή έναρξης του ψησίματος, ο φούρνος λειτουργεί όπως στο σημείο B της προηγούμενης παραγράφου.
Η αντίστροφη μέτρηση της διάρκειας ψησίματος αρχίζει αμέσως και όχι όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
Αυτό συμβαίνει επειδή το φαγητό θεωρείται ότι τοποθετήθηκε τη στιγμή που εκτελέστηκε ο προγραμματισμός.
Ο χρόνος προθέρμανσης συμπεριλαμβάνεται στη διάρκεια ψησίματος.

# Ενδεικτικός πίνακας ψησίματος

| Ρύθμιση διακόπτη επιλογής | Τύπος φαγητού ή συνταγής | Βάρος (Kg) | Θέση τοποθέτησης σκεύους | Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά) | Ρύθμιση θερμοστάτη (d2) | Διάρκεια ψησίματος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ψήσιμο με πάνω/κάτω αντίσταση** | Ψητό χοιρινό | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Ομελέτες | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Μπακαλιάρος-Τσιπούρα-Ρόμβος | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Ψωμί | 1 | 2-4 ταυτόχρονα | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Παστίτσιο | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Ψάρι γλυκού νερού | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Πολέντα με γέμιση | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Γλυκά με τυρί ricotta | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Ψήσιμο με πάνω/κάτω αντίσταση και αέρα** | Ψητό χοιρινό (πλάτη) | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Κουνέλι στο φούρνο | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Πίτα | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Γαρίδες ψητές | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Μπακαλιάρος-Τσιπούρα-Ρόμβος | 2 | 2-4 ταυτόχρονα | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Ψωμί | 2 | 2-4 ταυτόχρονα | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Γλυκά με φρούτα | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Πίτες αλμυρές | 2 | 3-5 ταυτόχρονα | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Ψήσιμο «Master»** | Ψωμί | 1 | 3 | Για να επιταχύνετε την προθέρμανση, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «Γρήγορο ψήσιμο» | 170 °C | 30-35 |
| | Αραβική πίτα | 1 | 1 | | Μέγ. | 14-18 |
| | Χορτόπιτα | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Πίτσα | 0,4 | 1-3 ταυτόχρονα | | Μέγ. | 12-14 |
| | Κοτόπουλο (σε τεμάχια) | 0,8 | 2 ή 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Φραγκόκοτα-Κουνέλι (σε τεμάχια) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Γαλοπούλα | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Αγριόπαπια | 1,5 | 2 ή 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Μοσχάρι ψητό | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Τσιπούρα-Πέρκα-Μπακαλιάρος | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Γεμιστά | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Μπισκότα | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Γλυκά με φρούτα | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Μαρέγκες | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Ψήσιμο με αέρα** | Ψωμί με κολοκύθα | 2,5 | 2 ή 3 ή 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Ψωμί ολικής | 1 | 1-4 ταυτόχρονα | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Σφολιάτες | 1 | 1-4 ταυτόχρονα | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Αλμυρά μπισκότα | 0,75 | 1-3-5 ταυτόχρονα | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Πίτες λαχανικών | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Τάρτες | 0,5 | 2 ή 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Τυροψωμάκια | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Πέστροφα σε λαδόκολλα | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **«Εντατική λειτουργία» ψησίματος με αέρα** | Κουνέλι στο φούρνο + | 1,5 | 1-3-5 ταυτόχρονα | | | 115-125 |
| | Παστίτσιο με κρέας + | 1,5 | 1-3-5 ταυτόχρονα | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Πίτες αλμυρές | 1,5 | 1-3-5 ταυτόχρονα | | | 35-40 |
| | Κοτόπουλο | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Γουρουνόπουλο | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Αλμυρά μπισκότα | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Γλυκά με φρούτα | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Πατάτες φούρνου | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **«Γρήγορο ψήσιμο»** | Πίτες | 1 | 3 | 11,5 | Μέγ. | 55-60 |
| | Ψωμί | 1 | 1-4 ταυτόχρονα | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Μαύρο ψωμί | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Πίτσα | 0,9 | 1-3-5 ταυτόχρονα | 11,5 | Μέγ. | 10-11 |
| | Ψητό μοσχάρι | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Ποδαράκια | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Γαλοπούλα | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Ψήσιμο στο γκριλ** | Φτερούγες κοτόπουλου | 1 | 4-5 ταυτόχρονα | 7 | Μέγ. | 25-30 |
| | Μπριζόλες | 0,8 | 3 | 7 | Μέγ. | 20-25 |
| | Χτένια | 0,5 | 3 ή 4 | 7 | Μέγ. | 14-16 |
| | Πατάτες φούρνου | 1 | 3 | 7 | Μέγ. | 20-25 |
| | Ψάρι γλυκού νερού | 1 | 3 ή 4 | 7 | Μέγ. | 25-30 |
| | Ντομάτες ογκρατέν | 0,5 | 2 ή 3 | 7 | Μέγ. | 20 |
| | Σουβλάκια χελιού | 0,5 | 3 | 7 | Μέγ. | 20-25 |
| | Σουβλάκια γαλοπούλας | 0,5 | 4 | 7 | Μέγ. | 20-25 |
| **Ψήσιμο στο γκριλ με αέρα** | Μπούτια κοτόπουλου | 1 | 4 ή 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Χοιρινά παϊδάκια | 0,5 | 4 | 14 | Μέγ. | 40-45 |
| | Φραγκόκοτα | 1,2 | 4 | 14 | Μέγ. | 30-35 |
| | Τσιπούρα σε λαδόκολλα | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Κοτόπουλο | 1,5 | 3 | 14 | Μέγ. | 35-40 |
| | Ορτύκια | 0,8 | 4 | 14 | Μέγ. | 30-35 |
| | Λουκάνικα | 1 | 4 | 14 | Μέγ. | 20-25 |
| | Λαχανικά | 1 | 4 ή 5 | 14 | Μέγ. | 10-15 |

**ΣΗΜ:** οι οδηγίες του πίνακα είναι αποτέλεσμα δοκιμών ψησίματος από ομάδα επαγγελματιών μαγείρων. Σε κάθε περίπτωση, είναι ενδεικτικές και μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

## Ρύθμιση λειτουργιών ψησίματος με προεπιλογή

Με αυτόν τον ηλεκτρονικό φούρνο Franke μπορείτε να ψήσετε 35 διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας τα προεπιλεγμένα προγράμματα με προκαθορισμένη διάρκεια και θερμοκρασία ψησίματος του φούρνου: μετά την επιλογή μιας συνταγής, ο φούρνος ψήνει αυτόματα χρησιμοποιώντας τον καλύτερο συνδυασμό προγραμμάτων, θερμοκρασιών και διάρκειας ψησίματος για βέλτιστα αποτελέσματα. Όλες οι προκαθορισμένες συνταγές έχουν δοκιμαστεί και ελεγχθεί από επαγγελματίες μάγειρες.
Για να επιλέξετε μία από τις 35 συνταγές, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω.
Πατώντας και περιστρέφοντας το κουμπί C, επιλέξτε τη ρύθμιση «ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ» και μία από τις 5 κατηγορίες φαγητών που αναφέρονται (λαχανικά ή ζυμαρικά, κρέας, ψάρι, γλυκά και ψωμί ή πίτσα). Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας ξανά το κουμπί. Στη συνέχεια, επιλέξτε μία από τις προτεινόμενες συνταγές, επιβεβαιώστε την επιλογή και τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, στη συνιστώμενη θέση τοποθέτησης του σκεύους βάσει του πίνακα ψησίματος (βλ. προηγούμενη σελίδα). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη συνταγή και το προκαθορισμένο βάρος του φαγητού: Μπορείτε να τροποποιήσετε το βάρος, περιστρέφοντας το κουμπί C (το βάρος του φαγητού επηρεάζει τη διάρκεια ψησίματος). Στο σημείο αυτό, μπορείτε να επιλέξετε εάν το ψήσιμο θα ξεκινήσει αμέσως («ΑΜΕΣΗ ΕΝΑΡΞΗ») ή εάν θα ανάψει αυτόματα ο φούρνος μετά από κάποιο διάστημα, ρυθμίζοντας την ώρα λήξης του ψησίματος. Η ώρα λήξης εμφανίζεται αρχικά στην οθόνη και υπολογίζεται λαμβάνοντας υπόψη τη διάρκεια ψησίματος της επιλεγμένης συνταγής: χρησιμοποιώντας το κουμπί C, μπορείτε να τροποποιήσετε την ώρα λήξης του ψησίματος, για να καθυστερήσετε την έναρξη. Στο σημείο αυτό, επιλέξτε τη συνιστώμενη λειτουργία που αναφέρεται στην οθόνη περιστρέφοντας το κουμπί A. Στη συνέχεια, όταν πατήσετε το κουμπί C για επιβεβαίωση, ο φούρνος αρχίζει να ζεσταίνεται ανάλογα με τη θερμοκρασία και τη διάρκεια που καθορίστηκαν αυτόματα. Εάν επιλεγεί εσφαλμένη λειτουργία, το ψήσιμο δεν ξεκινά, αλλά ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα για επισήμανση του σφάλματος. Σε καμία από τις προεπιλεγμένες συνταγές δεν περιλαμβάνεται η λειτουργία προθέρμανσης.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται ταυτόχρονα η προεπιλεγμένη συνταγή και η ενεργοποιημένη λειτουργία τη στιγμή εκείνη.
Μπορείτε να διακόψετε και να ακυρώσετε τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος μετακινώντας το κουμπί A στη θέση 0 (σβήσιμο φούρνου). Στο τέλος του ψησίματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και σβήνει αυτόματα. Το φαγητό διατηρείται ζεστό για επιπλέον 30 λεπτά περίπου χάρη στη μείωση της θερμοκρασίας έως τους 80 °C.




## Λειτουργία Wellness

Το πρόγραμμα Wellness παρέχει τη δυνατότητα ψησίματος συνταγών για κρέας, ψάρι και λαχανικά με απόλυτα φυσικό και διαιτητικό τρόπο. Για το πρόγραμμα αυτό, απαιτείται παρατεταμένος χρόνος ψησίματος και χαμηλή θερμοκρασία (περίπου 100 °C) χωρίς τη χρήση λαδιού ή άλλων καρυκευμάτων: με τον τρόπο αυτό, διατηρούνται αναλλοίωτα όλα τα θρεπτικά συστατικά (μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, κλπ.) των φαγητών αναδεικνύοντας τη φυσική τους γεύση.
Μετά την επιλογή της ρύθμισης «ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ», ενεργοποιήστε το πρόγραμμα Wellness και, στη συνέχεια, επιλέξτε μία από τις 6 προκαθορισμένες συνταγές. Επιβεβαιώστε κάθε ρύθμιση πατώντας το κουμπί C. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως περιγράφεται παραπάνω για τη ρύθμιση των προκαθορισμένων συνταγών.

## Λειτουργία «Πλήρη μενού»

Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα έως 3 διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα (ορεκτικό, πρώτο πιάτο, δεύτερο πιάτο ή επιδόρπιο) που συνιστούν ένα πλήρες μενού κρεατικών ή θαλασσινών ή να ψήσετε ταυτόχρονα έως 3 πίτσες ή ψωμί σε 3 ταψιά.
Για να ρυθμίσετε αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω.
Πατώντας και περιστρέφοντας το κουμπί C, επιλέξετε τη ρύθμιση «ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ» και «ΠΛΗΡΗ ΜΕΝΟΥ. Επιβεβαιώστε τις ρυθμίσεις πατώντας ξανά το κουμπί. Στη συνέχεια, επιλέξτε έναν από τους διάφορους συνδυασμούς (A= Ορεκτικό, 1= Πρώτο πιάτο, 2= Δεύτερο πιάτο, D= Επιδόρπιο) των μενού κρεατικών και θαλασσινών και επιβεβαιώστε την τοποθέτηση των 3 φαγητών, όπως φαίνεται στην οθόνη. Περιστρέψτε το κουμπί A μέχρι να επιλεγεί η συνιστώμενη λειτουργία που αναφέρεται στην οθόνη και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση με το κουμπί C. Στην οθόνη εμφανίζεται η συνολική διάρκεια ψησίματος του προεπιλεγμένου μενού.
Το μενού κρεατικών μπορεί να περιλαμβάνει τα εξής:

– Ορεκτικό: 500 gr - ατομικές μερίδες σουφλέ / αλμυρά πιτάκια / ομελέτες για 6/8 άτομα
– Πρώτο πιάτο: 2000 gr - κανελόνια / λαζάνια
– Δεύτερο πιάτο: 1500 gr - κοτόπουλο / κουνέλι σε τεμάχια
– Επιδόρπιο: 800 gr - κέικ μαργαρίτα / κέικ με άχνη ζάχαρη

Το μενού θαλασσινών μπορεί να περιλαμβάνει τα εξής:

– Ορεκτικό: 400 gr - χτένια / μύδια / αχιβάδες ογκρατέν
– Πρώτο πιάτο: 1800 gr - ζυμαρικά crespelle με τόνο / κανελόνια με ποταμόπερκα / τσιπούρα
– Δεύτερο πιάτο: 1500 gr - τσιπούρα / πέρκα / μπακαλιάρος (ολόκληρο)
– Επιδόρπιο: 800 gr - κέικ με άχνη ζάχαρη / τάρτα φρούτων

Στο σημείο αυτό, ο φούρνος θα ξεκινήσει να ζεσταίνεται ανάλογα με τη θερμοκρασία και τη διάρκεια που καθορίστηκαν αυτόματα. Στα πλήρη μενού, με εξαίρεση τις 3 πίτσες ή το ψωμί σε 3 ταψιά, δεν περιλαμβάνεται η λειτουργία προθέρμανσης:
Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος για την ολοκλήρωση του επόμενου φαγητού. Ένα ηχητικό σήμα (διάρκειας 1 λεπτού) σας ειδοποιεί όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο καθενός από τα 3 φαγητά: στην οθόνη εμφανίζεται παράλληλα το μήνυμα «ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΑΨΙΟΥ» και η ένδειξη αναφοράς αρχίζει να αναβοσβήνει. Όταν αφαιρέσετε το τρίτο και τελευταίο ταψί, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ».

Μπορείτε να διακόψετε και να ακυρώσετε τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος μετακινώντας το κουμπί A στη θέση σβησίματος.
Στο τέλος του ψησίματος, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και σβήνει αυτόματα. Το φαγητό διατηρείται ζεστό για επιπλέον 30 λεπτά περίπου χάρη στη μείωση της θερμοκρασίας έως τους 80 °C.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ**: εάν επιλέξετε να ψήσετε ταυτόχρονα μόνο δύο φαγητά, πρέπει να τοποθετήσετε τα ταψιά στις κατάλληλες θέσεις. Στην περίπτωση αυτή, όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα για αφαίρεση του ταψιού που δεν χρησιμοποιήθηκε, αγνοήστε το και περιμένετε να εμφανιστεί το επόμενο μήνυμα.
Επίσης, τα φαγητά δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ στο φούρνο όταν είναι ακόμη παγωμένα.

# Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου

## Σημαντικό

Πριν από τη συντήρηση του φούρνου, πρέπει να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

- Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι και σμάλτο διατηρούνται πάντα σαν καινούριες, εάν τις καθαρίζετε με νερό ή ειδικά προϊόντα και τις σκουπίζετε προσεκτικά.
- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συρμάτινα σφουγγάρια ή σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορεί να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες. **Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές και μην ψεκάζετε νερό.**
- Οι διάφοροι λεκέδες (από σάλτσες, σάκχαρα, λευκωματίνη και λίπη), που μπορούν να σχηματιστούν στο κάτω μέρος του φούρνου, οφείλονται πάντα σε πιτσίλισμα ή υπερχείλιση. Τα πιτσιλίσματα προκαλούνται κατά το ψήσιμο και οφείλονται στη χρήση πολύ υψηλής θερμοκρασίας, ενώ η υπερχείλιση οφείλεται στη χρήση πολύ μικρών σκευών ή σε λανθασμένη εκτίμηση της αύξησης του όγκου κατά το ψήσιμο. Τα προβλήματα αυτά μπορούν να αντιμετωπιστούν χρησιμοποιώντας βαθύτερα σκεύη ή το δίσκο συλλογής λίπους του φούρνου. Όσον αφορά τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται να καθαρίζετε τυχόν λεκέδες με το φούρνο χλιαρό. Όσο περισσότερο καθυστερήσετε να τους καθαρίσετε, τόσο πιο δύσκολα αφαιρούνται οι λεκέδες.

## Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου (Εικ. 6)

- Ο καθαρισμός της πόρτας, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά, πρέπει να γίνεται με το φούρνο εντελώς κρύο, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μαλακό πανί. Καθαρίζετε τα τζάμια με ειδικά απορρυπαντικά.
- Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά ή αποξεστικά υλικά ή αιχμηρές, μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού του φούρνου, καθώς μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στην επιφάνεια, καθώς και θραύση του γυαλιού.
- Για τις εμαγιέ επιφάνειες, όπως και για το εσωτερικό του φούρνου, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και μη αποξεστικά απορρυπαντικά.
- Για καλύτερο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το πλαστικό διακοσμητικό κάλυμμα της πόρτας του φούρνου. Ανοίξτε την πόρτα, πατήστε τα πλαϊνά τμήματα και αφαιρέστε το κάλυμμα, όπως φαίνεται στην εικόνα. Για να τοποθετήσετε ξανά το κάλυμμα στην πόρτα του φούρνου, τοποθετήστε το στη θέση του και πιέστε ελαφρώς μέχρι να συνδεθούν τα πλαϊνά άγκιστρα.

## Αφαίρεση εσωτερικού τζαμιού πόρτας φούρνου (μόνο για μοντέλα CR, CS και SM) (Εικ. 2)

Για σωστό καθαρισμό του εσωτερικού τζαμιού του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε πλήρως το τζάμι από την πόρα με εύκολο τρόπο όπως περιγράφεται παρακάτω:

- με την πόρτα τέρμα ανοικτή, περιστρέψτε κατά 180° τις δύο ασφάλειες μαύρου χρώματος (με την ένδειξη «CLEAN» (Καθαρισμός)) στο κάτω άκρο της πόρτας, ώστε να τοποθετηθούν στις υποδοχές που υπάρχουν στο φούρνο.
  **ΣΗΜ.**: Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες έχουν περιστραφεί πλήρως (θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος).
- Ανασηκώστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι: οι δύο ασφάλειες διατηρούν την πόρτα ανοικτή (εάν οι ασφάλειες δν περιστραφούν πλήρως, η πόρτα θα κλείσει αμέσως μόλις αφαιρεθεί το τζάμι).

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε ξανά το εσωτερικό τζάμι (η σωστή κατεύθυνση τοποθέτησης του τζαμιού υποδεικνύεται από την ένδειξη «TEMPERED GLASS» (Ενισχυμένο γυαλί), η οποία πρέπει να διαβάζεται σστά) και περιστρέψτε ξανά τις δύο ασφάλειες στερέωσης του τζαμιού στην αρχική θέση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: μην επιχειρήσετε ποτέ να κλείσετε την πόρτα, όταν το εσωτερικό τζάμι δεν συγκρατείται, εν μέρει ή πλήρως, από μία ασφάλεια ή και από τις δύο. Μετά τον καθαρισμό, μην ξεχνάτε ότι πρέπει να περιστρέφετε πάντα και τις δύο ασφάλειες πριν κλείσετε την πόρτα.**

## Αφαίρεση εσωτερικού τζαμιού πόρτας φούρνου (μόνο για μοντέλα TL και CM) (Εικ. 3)

Για σωστό καθαρισμό του εσωτερικού τζαμιού του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε πλήρως το τζάμι από την πόρα με εύκολο τρόπο όπως περιγράφεται παρακάτω:

- με την πόρτα τέρμα ανοικτή, περιστρέψτε κατά 180° τις δύο ασφάλειες μαύρου χρώματος στο κάτω άκρο της πόρτας (εικ. 3a και 3b).
  **ΣΗΜ.**: Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες έχουν περιστραφεί πλήρως (θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος).
- Ανασηκώστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι (εικ. 3c): οι δύο ασφάλειες διατηρούν την πόρτα ανοικτή (εάν οι ασφάλειες δεν περιστραφούν πλήρως, η πόρτα θα κλείσει αμέσως μόλις αφαιρεθεί το τζάμι).
- Για να αφαιρέσετε και το ενδιάμεσο τζάμι, βγάλτε τα δύο πλευρικά λάστιχα (εικ. 3d) και, στη συνέχεια, ανασηκώστε το τζάμι (εικ. 3e).

- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε ξανά πρώτα το ενδιάμεσο τζάμι (εικ. 3f) (η σωστή κατεθυνση τοποθέτησης του τζαμιού υποδεικνύεται από την ένδειξη «TEMPERED GLASS» (Ενισχυμένο γυαλί), η οποία πρέπει να διαβάζεται σωστά) εισάγοντάς το προσεκτικά στις κατάλληλες εγκοπές που υπάρχουν στο πάνω τμήμα της πόρτας και πιέζοντάς το μέχρι τέρμα.
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά και τα δύο λάστιχα (εικ. 3g) με ιδιαίτερη προσοχή ώστε να έρθουν σε επαφή με το πάνω προφίλ της πόρτας.
- Τέλος, τοποθετήστε ξανά και το εσωτερικό τζάμι (εικ. 3h) και περιστρέψτε ξανά τις δύο ασφάλειες στερέωσης το τζαμιού στην αρχική θέση κλεισίματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: μην επιχειρήσετε ποτέ να κλείσετε την πόρτα, όταν το εσωτερικό τζάμι δεν συγκρατείται, εν μέρει ή πλήρως, από μία ασφάλεια ή και από τις δύο. Μετά τον καθαρισμό, μην ξεχνάτε ότι πρέπει να περιστρέφετε πάντα και τις δύο ασφάλειες πριν κλείσετε την πόρτα.**

## Αφαίρεση πλευρικών πλαισίων (όλα τα μοντέλα εκτός από τα CR 981 P M, CS 981 P M και SM 981 P M)

Λυγίστε προς τα κάτω το στήριγμα στο δακτύλιο στερέωσης και αφαιρέστε το από το άνοιγμα του δακτυλίου. Κρατήστε το πλαίσιο υπό κλίση περίπου 60° προς τα πάνω και σπρώξτε το ελαφρά προς την κατεύθυνση της κλίσης. Με το πλαίσιο υπό κλίση, αφαιρέστε τους δύο πάνω γάντζους από τις υποδοχές.

## Τοποθέτηση πλευρικών πλαισίων (όλα τα μοντέλα εκτός από τα CR 981 P M, CS 981 P M και SM 981 P M)

Κρατώντας το πλαίσιο υπό κλίση, τοποθετήστε τους δύο πάνω γάντζους στις υποδοχές και σπρώξτε το πλαίσιο ελαφρά προς την κατεύθυνση της κλίσης.
Με το πλαίσιο υπό κλίση, τραβήξτε το προς την κατεύθυνση της κλίσης μέχρι οι πάνω γάντζοι να έρθουν σε επαφή με την εξωτερική πλευρά του τοιχώματος του θαλάμου.
Περιστρέψτε το πλαίσιο προς το τοίχωμα του θαλάμου. Λυγίστε προς τα κάτω το στήριγμα στο δακτύλιο στερέωσης και αφαιρέστε το από το άνοιγμα του δακτυλίου.

gr

## Αφαίρεση πόρτας φούρνου

Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα από τους μεντεσέδες (βλ. Εικ. 4a, Εικ. 4b και Εικ. 4c) ως εξής:

– Οι μεντεσέδες (A) διαθέτουν δύο κινητά άγκιστρα (B). Ανασηκώνοντας το άγκιστρο (B), ο μεντεσές απασφαλίζεται από την υποδοχή του.
– Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και αφαιρέστε την. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, πιάστε την από τα πλαϊνά τμήματα κοντά στους μεντεσέδες.
– Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, περάστε αρχικά τους μεντεσέδες στις ειδικές αυλακώσεις.
– Τέλος, πριν κλείσετε την πόρτα, μην ξεχάσετε να περιστρέψετε τα δύο κινητά άγκιστρα (B) που χρησιμοποιήθηκαν για τη σύνδεση των δύο μεντεσέδων.

## Αντικατάσταση λαμπτήρα φούρνου (Εικ. 7)

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν δύο ορθογώνιους λαμπτήρες. Σε περίπτωση που απαιτείται αντικατάσταση του εσωτερικού λαμπτήρα του φούρνου, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

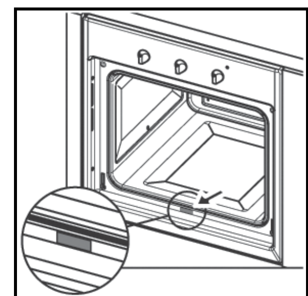
– διακόψτε την τροφοδοσία της συσκευής χρησιμοποιώντας τον πολυπολικό διακόπτη σύνδεσης της συσκευής με την ηλεκτρική εγκατάσταση ή αποσυνδέστε το φις, εάν βρίσκεται σε προσιτή θέση,
– αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα (A) με τη βοήθεια ενός ίσιου κατσαβιδιού,
– ξεβιδώστε το λαμπτήρα από την υποδοχή του και αντικαταστήστε τον με λαμπτήρα ανθεκτικό στην υψηλή θερμοκρασία (300 °C) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
  Τάση: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Ισχύς: **25 W (SM 981 P) ή 15 W (όλα τα υπόλοιπα μοντέλα)**
  Βάση: **G9 για λαμπτήρα αλογόνου (SM 981 P) ή E14 μινιόν (όλα τα υπόλοιπα μοντέλα).**

**Σημείωση:** μην αγγίζετε με γυμνά χέρια το λαμπτήρα. Χρησιμοποιήστε ένα πανί ή ένα φύλλο χαρτί κουζίνας.

# Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης που αναφέρονται στο συνημμένο κατάλογο.

**Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.**



## Δηλώστε:

– τον τύπο του προβλήματος,
– το μοντέλο της συσκευής (Art.),
– τον αριθμό σειράς (S.N.).

Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών στο πιστοποιητικό εγγύησης.

# Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε: λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές ή κινητικές ικανότητες (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) ή χωρίς την κατάλληλη εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.

## Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:

- απευθύνεστε μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης,
- ζητάτε πάντα τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών,
- η συσκευή προορίζεται για μη επαγγελματική οικιακή χρήση, μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της συσκευής,
- στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς αναγράφονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες,
- η ηλεκτρική ασφάλεια μπορεί να διασφαλιστεί μόνο όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- **Αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και με ορισμένες επιφάνειες της πόρτας του φούρνου κατά τη διάρκεια της χρήσης και κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας, καθώς τα σημεία αυτά αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

## Τα παιδιά δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με:

- τους διακόπτες και τη συσκευή γενικότερα,
- τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, μεταλλικά στοιχεία κ.λπ.),
- τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση του φούρνου, καθώς υπερθερμαίνεται,
- τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται (στην περίπτωση αυτή, πρέπει να λάβετε τις απαιτούμενες προφυλάξεις).

## Αποφεύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:

- μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος,
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια,
- μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να τα αποσυνδέσετε από την πρίζα,
- αποφεύγετε εσφαλμένες και επικίνδυνες ενέργειες,
- μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού ή διάχυσης της θερμότητας,
- μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών πάνω σε θερμές επιφάνειες της συσκευής,
- μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο),
- μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως αποθηκευτικό χώρο για διάφορα αντικείμενα,
- μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή,
- μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις,
- μην επιχειρήσετε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.

## Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή),
- σε περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με τη λειτουργία,
- αντικατάσταση της πρίζας σε περίπτωση ασυμβατότητας με το φις της συσκευής.

## Απευθυνθείτε στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- σε περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία,
- αντικατάσταση ή φθορά του καλωδίου τροφοδοσίας,
- βλάβη ή εσφαλμένη λειτουργία. Ζητήστε γνήσια ανταλλακτικά.

## Συνιστάται η εκτέλεση των ακόλουθων ενεργειών:

- μόνο ψήσιμο φαγητών αποφεύγοντας άλλες χρήσεις,
- πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης ή σε περίπτωση εσφαλμένης λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο,
- για την τοποθέτηση και την αφαίρεση των σκευών χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου,
- πιάνετε τη λαβή της πόρτας πάντα από το κεντρικό τμήμα, καθώς τα άκρα μπορεί να είναι πιο ζεστά λόγω πιθανής εξόδου αέρα,
- ελέγχετε πάντα εάν οι διακόπτες βρίσκονται στη θέση απενεργοποίησης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
- εάν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.

# Εγκατάσταση (Εικ. 5)

**Σημαντικό:** Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και διατάξεις.
Η εγκατάσταση πρέπει να ανατίθεται μόνο σε εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

### Χαρακτηριστικά επίπλου

Οι επιφάνειες των επίπλων εντοιχισμού (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συγκολλώνται με ανθεκτικές στη θερμότητα κόλλες (έως 100 °C): εάν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα υλικά και κόλλες, μπορεί να προκληθεί παραμόρφωση και αποκόλληση. Το έπιπλο δεν πρέπει να παρεμποδίζει την ελεύθερη διέλευση των ηλεκτρικών καλωδίων. Το έπιπλο στο οποίο τοποθετείται ο φούρνος πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτικό, ώστε να υποστηρίζει το βάρος της συσκευής.
Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφαλή τρόπο στην προβλεπόμενη εσοχή. Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη ή κάτω από την επιφάνεια συναρμολογούμενου επίπλου, διασφαλίζοντας σε κάθε περίπτωση τον επαρκή αερισμό (βλ. σχετική εικόνα 6 ανάλογα με το μοντέλο).

# Οδηγίες τοποθέτησης

### Μοντέλα CM και TL (Εικ. 8a/8b/8c)

Μετρήστε το πλάτος της πατούρας (S) του επίπλου, το οποίο είναι συνήθως 16, 18 ή 20 mm.

**Πατούρα 16**: τοποθετήστε σε κάθε στήριγμα (F) 2 τάκους (T) με την ένδειξη **16**.

**Πατούρα 18**: τοποθετήστε σε κάθε στήριγμα (F) 2 τάκους (T) με την ένδειξη **18**.

**Πατούρα 20**: για την πατούρα 20 mm, δεν απαιτείται τοποθέτηση τάκων.

Τοποθετήστε τα στηρίγματα (F) στην πατούρα του επίπλου και, συγκεκριμένα, στο κάτω μέρος της επιφάνειας στήριξης του φούρνου.
Στερεώστε τα στηρίγματα (F) με τις βίδες (V). Τοποθετήστε το φούρνο στο έπιπλο, ανοίξτε τέρμα την πόρτα και στερεώστε τον στα στηρίγματα (F) χρησιμοποιώντας τις 4 βίδες (V) και τους 4 πλαστικούς αποστάτες (D).

### Μοντέλα CR, CS, SG και SM (Εικ. 8d)

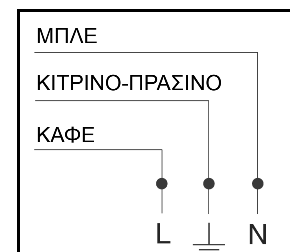
Τοποθετήστε τη συσκευή στην υποδοχή. Στερεώστε το σώμα στο έπιπλο με τις 4 βίδες και τους 4 δακτυλίους που παρέχονται χρησιμοποιώντας τις οπές που ανοίξατε στα πλαϊνά τμήματα (Εικ. 8d).

**Σημείωση: Για όλα τα μοντέλα, σε περίπτωση τοποθέτησης κάτω από μονάδα εστιών, γυρίστε πρώτα προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά το ρακόρ της μονάδας (R), για να είναι δυνατή η σωστή τοποθέτηση του φούρνου (Εικ. 8e).**

# Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Ο φούρνος FRANKE διαθέτει τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας με ελεύθερους αγωγούς.

Εάν ο φούρνος συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, χρησιμοποιήστε μια διάταξη για αποσύνδεση από το δίκτυο με κατάλληλη απόσταση ανοίγματος των επαφών, ώστε να είναι δυνατή η πλήρης αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III.
Βεβαιωθείτε ότι:




α) το φις και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16 A,
β) βρίσκονται σε θέση με εύκολη πρόσβαση και είναι τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο, ώστε κανένα σημείο υπό τάση να μην είναι προσβάσιμο κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση του φις,
γ) το φις μπορεί να συνδεθεί χωρίς δυσκολία,
δ) μετά τη σύνδεση, το φις δεν συμπιέζεται από το φούρνο κατά την τοποθέτηση σε έπιπλο,
ε) δεν συνδέονται οι ακροδέκτες δύο συσκευών στην ίδια πρίζα,
στ) σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε καλώδιο με χαρακτηριστικά 3 x 1,5 $mm^2$, τύπου H05VV-F,
ζ) πρέπει να τηρείται οπωσδήποτε η πολικότητα σύνδεσης των ελεύθερων ακροδεκτών (Καφέ=Φάση - Μπλε=Ουδέτερο - Κίτρινο/Πράσινο=Γείωση).

**ΣΗΜ.:** βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής γραμμής (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά του φούρνου FRANKE.

**ΣΗΜ.:** εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του κατασκευαστή ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

# Τεχνικά στοιχεία

**Ωφέλιμες διαστάσεις φούρνου:**
**Μοντέλα CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
πλάτος 430 mm
βάθος 410 mm
ύψος 370 mm
**Μοντέλα SM M και SM P**
πλάτος 430 mm
βάθος 410 mm
ύψος 320 mm

**Ωφέλιμος όγκος φούρνου:**
μοντέλα CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 λίτρα
μοντέλα SM M και SM P: 57 λίτρα

**Κατανάλωση (λειτουργία με πάνω/κάτω αντίσταση):**
για επίτευξη θερμοκρασίας 175 °C: 0,32 kW/h
για διατήρηση θερμοκρασίας 175 °C: 0,62 kW/h
συνολική κατανάλωση: 0,94 kW/h

**Κατανάλωση (λειτουργία με αέρα):**
για επίτευξη θερμοκρασίας 200 °C: 0,31 kW/h
για διατήρηση θερμοκρασίας 200 °C: 0,81 kW/h
συνολική κατανάλωση: 1,12 kW/h

**Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Συνολική ισχύς και ασφάλεια:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Ισχύς αντίστασης:**
πάνω: 1000 W
κάτω: 1250 W
γκριλ: 2250 W
κυκλική: 2000 W
μηχανοκίνητος ανεμιστήρας: 30 W
λαμπτήρας φούρνου: 15 W x 1
λαμπτήρας φούρνου (SM 981 P): 25 W x 1
ανεμιστήρας εγκάρσιας ροής: 15 W
ανεμιστήρας εγκάρσιας ροής (SM 981 P): 35 W



Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:

- 2006/95/ΕΚ (Χαμηλή τάση),
- 2004/108 ΕΟΚ (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα).

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ**

**σύμφωνα με το άρθρο 15 του Ν.Δ. της 25ης Ιουλίου «Εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και2003/108/ΕΚ σχετικά με τη μείωση της χρήσης επικίνδυνων ουσιών στις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και τη διάθεση των αποβλήτων».**

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων πάνω στη συσκευή υποδηλώνει ότι στη λήξη της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν πρέπει να συλλέγεται χωριστά από τα υπόλοιπα απόβλητα.

Ο χρήστης θα πρέπει κατά συνέπεια να παραδίδει τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της στα κατάλληλα κέντρα χωριστής συλλογής αποβλήτων ηλεκτρονικών και ηλεκτροτεχνικών ειδών ή στο κατάστημα πώλησης κατά την αγορά μιας νέας παρόμοιας συσκευής.



Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής για ανακύκλωση, επεξεργασία και απόρριψη με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, καθώς και στην ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η ακατάλληλη απόρριψη εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων που ορίζει το Ν.Δ. 22/1997 (άρθρο 50 και επόμενα του Ν.Δ. 22/1997).

# Içindekiler



# Giris

Bir Franke ürününü seçtiginiz için tesekkürler.
Cihazi kullanmadan önce, kullanma kilavuzunda yer alan uyari ve tavsiyeleri dikkatlice okumanizi tavsiye ederiz. Böylelikle cihazi daha uzun süre verimli bir sekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kilavuzunu gerektiginde kullanmak üzere özenle saklayiniz.

tr

# Yakindan görünüm

## Kontrol paneli

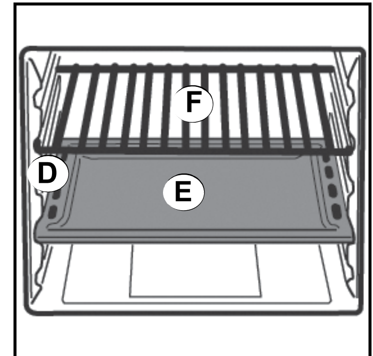
(A) Pisirme Modu seçme dügmesi

(B) Sunlari görüntülemek için LCD grafik gösterge:
pisirme isleminden önce; çesitli ayarlar ve pisirme seçimi menüsü
pisirme esnasinda; sicaklik
pisirme süreleri (artimli, süre, pisirme sonu)
zaman ölçer
seçili pisirme modu
kullanici için çalistirma ile ilgili çesitli talimatlar

(C) Arttirma (+) / azaltma (-), ileri / geri ve onay (OK) dügmesi

## (D) Tepsi ve izgara kilavuzlari

Bunlar, izgara ve tepsileri dogru sekilde 5 veya 6 degisik pozisyonda (modele bagli olarak; alttan baslayarak 1'den 6'ya kadar) yerlestirmeye yarar; örnek pisirme tablosunda (syf. 101) firinin her kullanim sekline göre ideal pozisyonla ilgili bilgileri bulabilirsiniz.




## (E) Tepsiler

Normalde izgara pisirim sirasinda akan yag ve soslari toplamaya veya üzerinde dogrudan pisirme yapmaya yarar; tepsiler, pisirme sirasinda kullanilmayacaklarsa firindan çikarilmalidir. Tepsiler, gida amaçli kullanima uygun "AA" tipi emaye çeliktendir. **Not** Mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için, tepsiyi eğik kısmı fırın boşluğunun arka duvarına doğru olacak şekilde yerleştirmeniz.

## (F) Izgara

Yemeklerinizin bulundugu sahanlarin, hamur isi kaliplarinin ve firinla beraber verilmis tepsiden farkli diger tüm kaplarin üzerine konuldugu tasiyicilar olarak, ya da et-balik, fanli izgara ve ekmek kizartma gibi fonksiyonlarda kullanilir. Izgaranin yiyeceklere direk temas etmesi önerilmez.

# Ilk çalistirma

Fırını ilk kez kullanmadan önce, fan yardımıyla pişirme fonksiyonunu seçerek, içi boş olacak şekilde maksimum sıcaklıkta en az 40 dakika süreyle, kapısı tamamen açık ve bulunduğu mekan iyi havalandırılacak şekilde çalıştırınız .
Bu islem esnasinda çikacak koku, firinin üretim ile montaj asamalari arasindaki süreçte firini koruma amaciyla kullanilan maddelerin buharlasmasi nedeniyle ortaya çikan kokudur. Bu islem tamamlandiginda firin kullanima hazirdir.

# Öneriler

Pisireceginiz yemegi firin sogukken degil, seçmis oldugunuz sicakliga eristikten sonra firina koymak daha iyi sonuç verecektir, böylece yemekleriniz daha lezzetli olacaktir.
Pisirme sirasinda, kaplari ve tencereleri asla dogrudan firin tabanina koymayiniz, bunlar firindaki 5 kattan birinde bulunan izgaralarin veya tepsilerin üzerine yerlestirilmelidir; bu talimata riayet edilmemesi halinde, firinin iç emayesi zarar görebilir.
Firin panellerini, özellikle de iç pisirme bölmesinin panellerini, asla alüminyum folyo ile kaplamayiniz.
Gerekli onarimlar, kalifiye personel tarafindan yapilmalidir.
Bu gibi durumlarda en yakin yardim merkezimizi arayiniz ve sadece orijinal yedek parça kullanilmasini talep ediniz.
Franke marka firininizda kolay temizlenen özel emaye kullanilmistir, bununla birlikte firini sikça temizleyerek kalan yemek artiklarinin tekrar pisirilmesini önlemek oldukça yararlidir.
**Not:** - Firini yakmadan önce ilgili talimatlari dikkatlice okuyunuz.

# Kullanim sekli

Bu firinda, geleneksel firinlardaki dogal “statik” konvansiyonel pisirme avantajlariyla modern firinlardaki güçlendirilmis “fanli” pisirme avantajlari bir araya getirilmis bulunmaktadir. Son derece kullanisli bir firin olup, farkli pisirme yöntemleri arasindan kolay ve güvenli bir sekilde seçim yapmaniza imkan tanir. Franke firininizi en iyi sekilde kullanabilmek için bilgilendirme sayfasini inceleyiniz (bkz. sayfa 101.

## Ayarlar

Ilk olarak, “AYARLAR” menüsüne ulasiniz ve gösterilen verileri uygun gördügünüz sekilde güncelleyiniz.
Firini çalistiriniz. C dügmesini kullanarak “AYARLAR” üzerine geliniz ve ayni dügmeye basarak teyit ediniz.
Dügmeyi döndürerek, tarih ve saat, tercih edilen dil, kumanda kontrol paneli parlakligi, ekran kontrasti ve sesli uyari tonu ayarini seçmek mümkündür.
Ayrica, her defasinda C dügmesine basarak teyit etmek suretiyle çesitli degerlerin degistirilmesi de mümkündür.
Teyit edildiklerinde, bu ayarlar firin kapatildiktan sonra da kaydedilir; ayrica, maksimum 10 saat süren geçici elektrik kesintisi durumunda da ayarlar kayitli kalir.

## Seçenekler

**Eko gösterge**: Aktive edildiginde, bu seçenek firinin bekleme modu esnasinda göstergenin aydinlanma yogunlugunun azaltilmasini ve enerjiden de küçük bir miktarda tasarruf edilmesini saglar.
**Gösterge kapali**: Aktive edildiginde, bu seçenek, firin çalismadiginda ekran fonunun aydinlatilmamasini saglar (estetik ve/veya ufak çapta enerji tasarrufu için).
**SW (Yazilim) versiyonlari**: Firindaki yazilimin versiyonunu belirtir. Teknisyenin firina yapmasi gereken olasi bir müdahale durumunda faydali olacaktir.
**Demo**: Aktive edilmesi için bir parola girmek gerekir. Isitici rezistanslar aktive edilmeksizin firinin çalistirilmasini saglar. Kullanici tarafindan kullanilamaz.

## Firinin manuel olarak çalistirilmasi

A dügmesi döndürüldügünde, aninda Pisirme Moduna erisilir. Bunlarin her biri, sag dügmeyi döndürmek suretiyle istege göre degistirilebilen bir önerilen sicaklik ile iliskilendirilmistir.
Bir Pisirme Modu seçildikten sonra firin isinmaya baslar: Gösterge pisirme baslangicindan itibaren süre akisini görüntüler.
**Bu süreyi sifirlamak veya tekrar baslatmak istediginiz takdirde, örnegin yemegin firina yerlestirilmesine denk gelecek sekilde, C dügmesine kisa süreli olarak basarak “Artimli zamanlayiciyi sifirla” seçimini yapmaniz ve teyit etmeniz gerekmektedir.**
Ayarli sicakliga ulasilincaya kadar, gösterge “ÖN ISITMA” yazisi ile dönüsümlü olarak aktif fonksiyon tanimlamasini görüntüler.
Ayarli sicakliga erisince, firin iki kez üçlü bir sinyal sesi verir ve gösterge sadece aktif fonksiyonun tanimlamasini görüntüler. Bu noktada termometre sembolü ( ) termometredeki “civa sütunu” seviyesinin maksimuma eristigini belirtecektir: Bu anlik iç sicaklik belirtimidir (ayarli sicakliga ulasilmis olsa dahi “civa sütununun’ sondan bir önceki seviyesinde görülen geçici bir sicaklik oynamasi firinin normal bir otomatik ayarlama islemi olarak kabul edilmelidir).

Ön ayarli sicakligi C dügmesini kullanmak suretiyle, minimum 50 °C ile (buz çözme, statik izgara ve fanli izgara fonksiyonlari hariç - bakiniz paragraf “Pisirme modu”) maksimum 270 °C (buz çözme, soft cooking (230 °C), statik izgara ve fanli izgara fonksiyonlari hariç) 5 °C kademe ile herhangi bir anda degistirmek mümkündür.
**Anlık sıcaklık:** C düğmesine uzun süreli basıldığında (yaklaşık 5 saniye), fırının anlık sıcaklığı görüntülenebilir.
**Çocuk güvenlik kilidi:** C düğmesi daha uzun süreli olarak basılı tutulduğunda (yaklaşık 10 saniye) çocuk güvenlik kilidi fonksiyonu aktive edilir (etkinleştirmeyi bildirmek üzere göstergede bir anahtar belirir): bu fonksiyon düğmenin etkin çalışmasını engeller. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, C düğmesini yaklaşık 10 dakikalığına tekrar basılı tutunuz.

## Pisirme modu



### Soft Cooking/Yumusak Pisirme (Buz çözme - Hizli buz çözme - Tabak isitma)

Dairesel ve üst (tavan) rezistans kismen devreye girer. Düsük güç ve fanin etkisi, hassas ve esit dagilimli bir pisirme yapilmasini saglar. Kuru pastalar ve düsük sicaklikta uzun süreli yapilan pisirme islemlerinin tümü için idealdir. “Wellness” tipi pisirme islemlerinin tümü için sicaklik 100 °C’ye ayarlidir ve yemegi yerlestirmeden önce firina ön isitma uygulanmasini öngörür.
Franke bu firinda, C dügmesi sayesinde havanin asamali, kontrollü ve düsük güçte isinmasini saglamak suretiyle bu pisirme programini daha da gelistirmistir. Bu sekilde, yiyeceklerin terbiye edilmesi için yeni imkanlar saglanir:

| | |
|---|---|
| **Buz çözme** | Sicaklik sadece 25-30 °C’ye ayarlidir, dahili fan aktif haldedir. |
| **Hizli buz çözdürme** | 35 ile 55 °C sicaklik ve aktif fan programi ile yiyecegin hizli çözdürülmesi için gerekli ortam sartlari saglanir. |
| **Tabak isitici** | sicakligi 60 ile 80 °C arasinda yükseltmek suretiyle, önceden pisirilmis soguk yiyecekleri piskinlik durumlarini etkilemeksizin uygun sicaklikta isitma imkani saglar. |



### Dogal statik pisirme

Isitma islemi hem yukaridan (üst rezistans), hem de asagidan (alt rezistans) yapilir. Bu geleneksel pisirme fonksiyonudur ve sadece tek raf üzerinde yemeklerinizin homojen olarak pisirilmesini saglar.
Sicaklik 180 °C ’ye ayarlidir ve yemegi yerlestirmeden önce firina ön isitma uygulanmasini öngörür.

tr



### Fan yardimiyla pisirme

Üst rezistans (tavan), alt rezistans (taban) ve firin iç fani devreye girer.
Sabit ve esit dagilimli sicaklik, yemegi her noktadan pisirir ve kizartir. Maksimum 2 kati kullanmak suretiyle, ayni anda birbirinden farkli yemekler pisirmek de mümkündür.



### “Master cooking” ile pisirme

Böylece, dairesel, alt (taban) ve üst (tavan) rezistans kismen devreye girer. Havalandirma fani yardimiyla sicakligin homojen sekilde dagilmasi, her türlü pizzanin mükemmel bir sekilde pismesini saglar.



### Fanli pisirme

Dairesel isitici eleman devreye girer ve fan çalismaya baslar. Sabit ve esit dagilimli sicaklik, yemegi her noktadan pisirir ve kizartir. Pisirme sicakliklari benzer olan birbirinden farkli yemek türlerini ayni anda pisirmeniz mümkün olur. Bu Franke firindaki mevcut fanli pisirme türleri arasinda en hassas olanidir ve tatlilarla hamur islerinin pisirilmesi için ideal olup ayni anda üç katta pisirme yapilmasina imkan tanir.
Sicaklik 150 °C’ye ayarlidir ve yemegi yerlestirmeden önce firina ön isitma uygulanmasini öngörür.



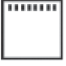
### “Multi power” fanli pisirme

Dairesel rezistans devreye girer ve buna üst rezistans (tavan), alt rezistans (taban) ile fan da kismen eslik ederler. Bir önceki fonksiyona nispeten sicakliga daha hizli ve güçlü sekilde erisilir; sicakligin ayni zamanda daha esit dagilimi sayesinde bu fonksiyon, 3 rafin da kullanilabildigi sekilde, et ve balik izgaralar, rostolar ile firinda makarna benzeri hamur isi türlerini pisirmek için idealdir.
Sicaklik 200 °C’ye ayarlidir ve yemegi yerlestirmeden önce firina ön isitma uygulanmasini öngörür.



### “Quick cooking” ile pisirme

Dairesel rezistans, üst - alt rezistanslar ve fanla birlikte devreye girer. Franke firininizin mevcut fonksiyonlari içinde en güçlü olani budur ve sicakligin dagilimi asagi tarafa öncelik verilecek sekilde tasarlanmistir; bu sekilde, pizzalarin ya da genel anlamda dondurulmus gidalarin hizli sekilde hazirlanmasi için ideal bir fonksiyon halini almistir.
Bu fonksiyon, istenilen sicakliga hizli sekilde erismek ve sonrasinda herhangi bir program seçmek için kullanilabilir.
Sicaklik 220 °C’ye ayarlidir ve yemegi yerlestirmeden önce firina ön isitma uygulanmasini öngörür.



## Izgarada pisirme

Firinin üst kisminda bulunan Izgara rezistansinin çalistirilmasi suretiyle, bu pisirme programlari kizil ötesi isinim ile etki ederler, yani burada önemli olan sicaklik degil fakat ayarli güç seviyesi ile orantili olarak yayilan isinim miktaridir. % 20, %40, %60 (varsayilan) ve %80 maksimum izgara gücü olmak üzere 4 güç seviyesi arasindan seçim yapmak mümkündür.
Izgara rezistansinin akkorlugundan zaman geçirmeden yararlanmaniz bakimindan yiyecegi firin sogukken yerlestirmeniz önerilir. Bu yüzeysel isitma sekli etlerin iç kisimlarinin yumusak kalmasini saglar; ayni zamanda 9 dilime kadar ekmekle tost yapmak da mümkündür.
Izgaranin uzun süreli kullanilmasi halinde, firin kendiliginden maksimum sicakligi düsürür, bu durumda izgara etkinligini azaltir.
Franke firini, sadece firin kapagi komple kapali durumdayken izgara yapmaya izin verecek sekilde tasarlanmistir.
**Uyari:** Franke firinin agiz kismi, kullanan kisinin ellerini mümkün oldugunca koruyacak sekilde tasarlamistir.
Ancak, izgara rezistansi çalisirken çok sicaktir; yemekleri koyarken ve çikartirken bunlara kazara temastan kaçininiz.
Güç seviyesi %60 maksimum güce ön ayarlidir ve firina ön isitma uygulanmasini öngörmez.



## Fanli izgara pisirme

Firinin üst tarafindaki izgara rezistansi devreye girer ve fan çalismaya baslar. Tek yönlü isi yayilimina, firin içindeki havanin fanla saglanan sirkülasyonu da eklenir. Bu durum, isinin derine isleme gücünü arttirarak yemeklerin yüzey kisimlarinin yanmasini önler. Et ve sebzelerle yapilan sislerde, sosis-sucuk türlerinde, kuzu pirzolalarinda, bazi tavuk ve bildircin yemeklerinde vs. fanli izgara fonksiyonu ile çok iyi neticeler alinabilir.
Güç seviyesi %60 maksimum güce ön ayarlidir ve firina ön isitma uygulanmasini öngörmez.



## Firin lambasi (CR 981 P M, CS 981 P M ve SM 981 P M haricindeki modellerin tümü)

Bu sembol, firin dahili lambasinin firinin hiç bir isitma fonksiyonu devrede olmaksizin yandigini belirtir. Bu fonksiyon, firin kullanimda olmadi zaman yapilan temizlik islemleri sirasinda içini daha iyi görebilmek için faydalidir.



## Piroliz (sıcak etkisiyle eritme) ile otomatik temizleme (sadece CR 981 P M, CS 981 P M ve SM 981 P M modelleri için)

PİROLİZ ile otomatik temizleme fonksiyonu, fırın temizliğini basit bir işleme çevirir, hızlı ve anidir. Fırının içinde ulaşılan sıcaklık, yani 480 °C, fırının içindeki tüm yemek artıklarını ve yağları kömürleştirir. Bu işlem esnasında, bazı artık parçacıkları parlayabilir ve artık parçacıklarının ani şekilde yanması normal bir durumdur.
Bu fonksiyonun A düğmesi ile etkinleştirilmesi, fırın 330°C sıcaklığa ulaştıktan itibaren ve (maksimum sıcaklığa ulaştıktan sonra) 180°'nin altındaki bir sıcaklığa kadar soğuyana dek, fırın kapağının kilitlenmesine ve açılmasının mümkün olmamasına neden olur. Bu durum, yanık haldeki kilit simgesi ile belirtilir.
Ayrıca, ısıtma işlemi esnasında “P” harfli simge de yanar.
Temizlikten önce bilinmesi gerekenler:

1. Fırının içinde hiçbir şey bırakmayınız, fırında bulunan, tepsi, ızgara, yan yuvalar, teleskopik yuvalar gibi aksesuarları çıkartınız. Bunlar, fırının panellerinden gelen ısı dönüşümünü engelleyebilir ve yüksek ısı sonucunda hasar görebilirler.
2. Deterjan veya diğer temizlik maddelerini kullanmadan, ıslak bir sünger kullanarak zor çıkan artıkları temizlemeye çalışınız.
3. Fırının önünde bulunan alandaki hava dolaşımını hiçbir şekilde engellemeyiniz.

Her şeyden önce, fırın kapağının tutma kulpu üstünde bir şey bırakmayınız.
Dikkat: Otomatik “Piroliz” temizlik fonksiyonu devrede iken, yüzey bölgeleri çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutunuz.
Fırın Temizliği - Piroliz işlemi esnasında Lcd göstergedeki olası bir kararma bir arıza olarak algılanmamalıdır.
Bu, oluşan önemli sıcaklık değerleri nedeniyle gösterge tarafından alınan bir koruma önlemidir. Bu kararma on dakikadan fazla sürebilir, bu esnada yanık haldeki ilave iki işaret halen sürmekte olan işleme (P) ve kapağın kilitlenmesine (kilit) yönelik gerekli bilgileri sağlar.
**NOT:** Pişirme işlemi esnasında Lcd göstergesindeki olası bir kararma, yanıp sönen P (Protection-Koruma) ile işaret edilen bir koruma sisteminin aktive edilmesini sağlayan fırın soğutma sistemindeki bir arızadan kaynaklanmış olabilir. Bu durumda fırını kapatmanız ve soğumasını beklemeniz önerilir. Bu durumun tekrar etmesi halinde, teknik destek servisini bilgilendirmeniz önerilir.

## Sogutma fani

Franke firinlari; firin kapagi, kontrol paneli ve yan panellerin maruz kaldigi sicakligi azaltmak amaciyla firin sicakken otomatik olarak devreye giren bir sogutma fani ile donatilmistir. Bu fan çalisirken, firinin ön kismindan ve kapagindan disari dogru üflenen bir hava hissedilebilir; bu havanin firin ortaminda rahatsizlik yaratmamasina ve gürültü seviyesinin mümkün oldugunca düsük tutulmasina özen gösterilmistir.

**Firina yakin olan esyalarin da korunmasi amaciyla firin yeterince soguyana kadar bu fan çalismaya devam edecektir.**

## Pisirme süresinin ayarlanmasi

Istediginiz süre ve sicakliga göre bir pisirme modu programlamanizi saglar.
Imkanlar sunlardir:

 - Zaman ölçer: belirlenen bir süre için geri sayim, pisirme baslangici ve sonu üzerinde etkisi yoktur;

 - pisirme süresi: süresi belirlenmis olarak pisirmeye derhal baslama;

 - pisirme sonu: süresi belirlenmis olarak gecikmeli pisirmeye baslama.

## Zaman ölçerin ayarlanmasi

Zaman ölçer firinin her türlü aktivitesinden bagimsiz olarak çalisir, sürenin istege göre ayarlanmasi için kullanilir, süre bittiginde pisirme islemi üzerinde etkisi olmayan sesli bir sinyal verir.

Firini çalistiriniz, C dügmesine bir kez kisa süreli basiniz, TIMER simgesi yanip sönmeye baslar göstergede "ZAMAN ÖLÇER AYARLAMA" yazisi görüntülenir. "ZAMAN ÖLÇER" seçimini yapiniz ve ayni tusa basarak teyit ediniz.
Istenilen süreyi 30 saniyelik kademelerle (1 saatten uzun bir süre için 1 dakikalik araliklarla) maksimum 9 saat 59 dakikaya kadar ayarlayiniz. C dügmesine basarak teyit ediniz.
(Teyit edilmemis olsa bile 15 saniye sonra firin komutu geçerli sayacaktir.)
Bu durumda gösterge "ZAMAN HATIRLATMA" mesajini görüntüler ve geri sayima baslar.
Kalan süre 1 saatten fazla ise saat ve dakika olarak görüntülenecektir (örnegin 1s:03, 1 saat ve 3 dakika kaldigini belirtir).
Bitis için kalan süre 1 saatten az ise dakika ve saniye olarak görüntülenecektir (örnegin 9'14, sürenin bitmesine 9 dakika ve 14 saniye kaldigini belirtir).
Ayarlanan süre doldugunda firin 1 dakika süren sesli bir sinyal verir. Herhangi bir tusa basmak suretiyle sinyal sesini kesmek mümkündür. Ayni anda, göstergede "ZAMAN ÖLÇER SONU" mesaji görüntülenecektir.
Zaman ölçeri sifirlamak istediginiz takdirde Cdügmesine basip döndürerek zaman ölçerin süresini degistiriniz.
Zaman ölçer haricinde baska programlama parametrelerin de ayarlanmasi halinde, gösterge ikisini de belirtir.
Firin ayni sekilde geri sayimi sürdürecek ve bittiginde sesli bir sinyal verecektir.
Zaman ölçer, manuel pisirme menüsünden bir pisirme fonksiyonu seçildikten sonra da çalistirilabilir; ayarlama modlari yukarida açiklananlarla aynidir.

## Süresi belirlenmis pisirmeye derhal baslama

200 °C derecede 30 dakika sürecek bir pisirme istedigimizi varsayalim. Firin açik halde iken, "manuel pisirme" menüsünden bir pisirme modu seçiniz ve "pisirme süresini" seçiniz. C dügmesine basarak teyit ediniz.
Istenilen pisirme süresini (örnegimizde, 30 dakikadir) minimum 1 dakika ve maksimum 9 saat 59 dakika olacak sekilde ayarlayiniz. Teyit edildikten sonra, gösterge pisirme sonu için öngörülen saati gösterir. Son kez teyit edildikten sonra pisirme baslar (teyit edilmemis olsa bile 15 saniye sonra pisirme otomatik olarak baslayacaktir.)
C dügmesini döndürerek sicakligi minimum 50 °C ile maksimum 270 °C arasinda (bizim örnegimizde, 200 °C) 5° kademe ile arttirmak veya azaltmak mümkündür.
**NOT**: Buz çözme, izgara ve fanli izgara haricindeki bütün fonksiyonlarda, pisirme süresini teyit ettikten sonra, eger bu süre en az 15 dakika ise, pisirmenin son 5 dakikasinda izgara fonksiyonunu kullanmak isteyip istemediginiz sorulur. Bu fonksiyon yemeklerin yüzeylerinin kizartilmasini saglar.

### A - ön isitma evresi

(Ayarli parametreleri yine ayni islemlerle düzeltmeniz mümkündür)
Bu durumda gösterge "ÖN ISITMA" ve Pisirme Modunun Adini görüntüler, örnegin "MULTI POWER", bununla birlikte ayarli süre ve o anki saatte görüntülenir.

Termometrenin civa sütununun yükselmesi ( ) firin sicakliginin yükseldigini belirtir.

Gösterge geri sayima ancak istenilen sicaklik degerine erisildiginde baslar (izgara fonksiyonlari hariç, bu fonksiyonlar için geri-sayim hemen baslatilir), geri-sayimin basladigini bildirmek üzere iki kez üçlü sinyal sesi verilir.

### B - pisirme evresi

Yemegi yerlestirin.
Bu durumda gösterge "PISIRME SÜRESI" ve Pisirme Modunun Adini görüntüler, örnegin "MULTI POWER", bununla birlikte o anki saat ve pisirme sonu için kalan süreyi belirten geri-sayim da görüntülenir.

tr

**C - pisirme sonu**

Ayarlanan süre doldugunda firin 1 dakika süren sesli bir sinyal verir. Herhangi bir tusa basmak suretiyle sinyal sesini kesmek mümkündür. Ayni anda göstergede “PISIRME SONU” yazisi görüntülenir.
Firin kendi basina isitmayi keser, pisirme islemini kontrol etmek için dahili lambalar 15 dakika süresince açik kalir.
Ancak birkaç dakika süreyle sicaklik yüksek derecede kalmaya devam edecektir.
Pisirmeye manuel olarak devam etmek istenildigi takdirde, C dügmesine basarak modu yukaridaki Manuel pisirme paragrafinda açiklandigi gibi uygulamak yeterlidir.
Tümünü sonlandırmak istediğiniz takdirde, A düğmesini çevirerek kapamayı seçiniz.
Herhangi bir anda, C düğmesi vasıtasıyla “Geri” seçimi yapılarak önceki menü ekranına dönülebilir.

**Süresi belirlenmis gecikmeli pisirmeye baslama**

Pisirme süresi ve pisirmenin sona erecegi saat ayarlanir. Saatin 8.00 oldugunu ve saat **13.00** ’da sona erecek **30 dakika** süreli bir pisirme yapmak istedigimizi varsayalim. Süreyi ve pisirme modunu önceki paragrafta belirtildigi sekilde ayarladiktan sonra, “PISIRME SONU” nu seçiniz ve C dügmesine basarak teyit ediniz. Pisirme sonu saatini seçiniz (örnegimizde, saat 13.00) ve teyit ediniz.
(Teyit edilmemis olsa bile 13 saniye sonra firin komutu geçerli sayacaktir.)
Firin programlanmis ve stand-by (uyku) konumundadir.
Göstergede ayni anda su yazilar belirir:
0s30 / 13:00
Dönüsümlü olarak, gösterge bu yazilarin anlamini sirasiyla bildirir:
SÜRE / PISIRME SONU SAATI
C düğmesi vasıtasıyla “Geri” seçimini yapmak suretiyle ayarlı parametreleri, pişirme modunu, sıcaklığı, süreyi değiştirmeniz mümkündür.

**Pisirme evresi:**

Pisirme evresine geldiginde, firin daha önceki B paragrafinda belirtilen sekilde hareket eder.
Pisirme süresi geri sayimi istenilen sicakliga erisildiginde degil, derhal baslar. Bunun nedeni, mantiken yemegin firina programin ayarlandigi sirada verilmis oldugu varsayimidir. Ön isitma süresi pisirme süresine dahildir.

# Örnek pisirme tablosu

| Seçim dügmesinin ayarlanmasi | Yemek tipleri veya tarifleri | Agirlik (Kg) | Kat pozisyonu | Ön isitma süresi (dak.) | Termostatin ayarlanmasi (d2) | Pisirme süresi (dak.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Dogal statik pisirme** | Domuz Rosto | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omletler | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Tepside Balik | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Tava Ekmegi | 1 | 2-4 arasi | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Börekler | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Tatli Su Baligi | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Misir Unu Tatlisi | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Tereyagli Kekler | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Fan yardimiyla pisirme** | Domuz Filota | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Firinda Tavsan | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Pizza | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Firinda Istakoz | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Tepside Balik | 2 | 2-4 arasi | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Tava Ekmegi | 2 | 2-4 arasi | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Meyveli Kekler | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Tuzlu Tartlar | 2 | 3-5 arasi | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **“Master cooking” ile pisirme** | Tava Ekmegi | 1 | 3 | Ön isitma süresini hizlandirmak için “Quick Cooking” (hizli pisirme) fonksiyonunu kullaniniz. | 170 °C | 30-35 |
| | Arap Pastasi | 1 | 1 | | Maks. | 14-18 |
| | Sebzeli Kis | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 arasi | | Maks. | 12-14 |
| | Tavuk (parça) | 0,8 | 2 veya 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Gine Tavugu-Tavsan (parça) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Hindi | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Ördek | 1,5 | 2 veya 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Dana Eti Kizartma | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Çipura-Levrek-Morina | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Sebzeli Dolma | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Kuru Bisküvi | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Meyveli Kekler | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Beze | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Fanli pisirme** | Sekerli Ekmek | 2,5 | 2 veya 3 veya 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Entegral Ekmek | 1 | 1-4 arasi | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Tatli Pastalar | 1 | 1-4 arasi | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Tuzlu Kekler | 0,75 | 1-3-5 arasi | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Sebzeli Kekler | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Köstebek Kekler | 0,5 | 2 veya 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Peynirli Kekler | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Firinda Alabalik | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **“Multi power” fanli pisirme** | Firinda Tavsan + | 1,5 | 1-3-5 arasi | | | 115-125 |
| | Etli Börekler + | 1,5 | 1-3-5 arasi | 7,5 | 200 °C | 50-55 |
| | Tuzlu Tartlar | 1,5 | 1-3-5 arasi | | | 35-40 |
| | Tavuk | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Domuz Eti | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Tuzlu Kekler | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Meyveli Kekler | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Firinda Patates | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **“Quick cooking” ile pisirme** | Mayali Ekmek | 1 | 3 | 11,5 | Maks. | 55-60 |
| | Tava Ekmegi | 1 | 1-4 arasi | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Siyah Ekmek | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 arasi | 11,5 | Maks. | 10-11 |
| | Rosto-Biftek | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Domuz Sarma | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Hindi | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Izgarada pisirme** | Tavuk Kanat | 1 | 4-5 arasi | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Pirzola | 0,8 | 3 | 7 | Maks. | 20-25 |
| | Midye | 0,5 | 3 veya 4 | 7 | Maks. | 14-16 |
| | Firinda Patates | 1 | 3 | 7 | Maks. | 20-25 |
| | Tatli Su Baligi | 1 | 3 veya 4 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Izgara Domates | 0,5 | 2 veya 3 | 7 | Maks. | 20 |
| | Yilan Baligi Sis | 0,5 | 3 | 7 | Maks. | 20-25 |
| | Hindi Sis | 0,5 | 4 | 7 | Maks. | 20-25 |
| **Fanli izgara pisirme** | Tavuk But | 1 | 4 veya 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Domuz Pirzola | 0,5 | 4 | 14 | Maks. | 40-45 |
| | Gine Tavugu | 1,2 | 4 | 14 | Maks. | 30-35 |
| | Çipura Baligi | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Tavuk | 1,5 | 3 | 14 | Maks. | 35-40 |
| | Bildircinlar | 0,8 | 4 | 14 | Maks. | 30-35 |
| | Sosis-salamlar | 1 | 4 | 14 | Maks. | 20-25 |
| | Sebzeler | 1 | 4 veya 5 | 14 | Maks. | 10-15 |




**NOT:** Tabloda verilmis olan örnekler, profesyonel asçilardan olusan bir takim tarafindan yapilan pisirme testlerinin sonucudur. Her halükarda, bunlar örnek olarak verilmistir ve kisisel zevklerinize göre degistirilebilir.

## Yönlendirmeli pisirmenin ayarlanmasi

Bu elektronik Franke firini, ön-ayarli pisirme programlarinin, sürelerin ve sicaklik degerlerinin kullanilmasi suretiyle size 35 farkli tipte yemek pisirebilme imkani tanir: tercih edilen yemek tarifi seçildiginde, firin mümkün olan en iyi sonuçlarin alinmasi için en uygun program, sicaklik ve süre kombinasyonlarini kullanarak otomatik olarak pisirme yapar. Ön-ayarli tüm yemek tarifleri profesyonel asçilar tarafindan denenmis ve test edilmistir.
35 yemek tarifinden birini ayarlamak için asagidakileri uygulayiniz.
C dügmesine basip döndürerek "YÖNLENDIRMELI PISIRME" seçimini yapiniz ve açiklanan 5 yemek kategorisinden birini seçiniz (sebze veya makarna, et, balik, tatlilar ve ekmek veya pizza) ve ayni dügmeye basarak teyit ediniz. Önerilen yemek tariflerinden birini seçiniz, teyit ediniz ve yemegi pisirme tablosunda önerilen rafa koyarak firina yerlestiriniz (bkz. önceki sayfa). Gösterge seçilen yemek tarifini ve yemegin ön-ayarli agirligini görüntüler:
C dügmesini döndürmek suretiyle bu agirligi degistirmek mümkündür (yemek agirligi pisirme süresi üzerine etki edecektir). Bu noktada pisirmeyi derhal baslatmayi seçmek ("PISIRMEYI BASLAT") veya pisirme sonu saatini ayarlamak suretiyle pisirmeyi daha sonra kendiliginden baslatmayi seçmek mümkündür. Bu son seçenek seçilen yemek tarifinin pisirme süresi dikkate alinarak baslangiçta göstergede önerilir: C dügmesi vasitasiyla pisirme sonu saatini degistirerek baslatmayi geciktirmek mümkündür. Bu noktada, A dügmesini döndürerek göstergede önerilen fonksiyonu seçiniz; C dügmesine basarak teyit ediniz, firin otomatik ön-ayarli sicaklik ve süreye göre isitmaya baslar. Yanlis fonksiyonun seçilmesi durumunda, pisirme islemi baslamaz ve sesli bir sinyal ile hata uyarisi yapilir. Seçilen yemek tarifleri için ön-isitma fonksiyonu baslatilmaz.
Pisirme esnasinda, gösterge ayni anda tercih edilen yemek tarifi adini ve bu esnada aktif olan fonksiyonu görüntüler. A dügmesini 0 konumuna (kapali) getirmek suretiyle pisirme islemini herhangi bir pisirme evresinde durdurmak ve iptal etmek mümkündür. Pisirme islemi sonunda, firin sesli bir sinyal verir ve otomatik olarak kapanir. Sicakligin 30 dakika ek süreyle 80 °C'ye kadar düsürülmesi sayesinde, yemek her halükarda sicak tutulur.

## Wellness Fonksiyonu

Wellness programi et, balik ve sebze tariflerinin tamamen dogal ve diyetetik sekilde pisirilmesini saglar. Bu program, yag veya diger benzeri malzemeler kullanilmaksizin, uzun süreli olarak ve düsük sicaklikta (100 °C civari) uygulanan bir pisirme islemini gerektirir; bu da yemeklerdeki besin degerlerinin tamaminin (mineraller, vitaminler, vs.) muhafaza edilmesini ve dogal tadin ortaya çikarilmasini saglar.
"YÖNLENDIRMELI PISIRME" seçenegini seçtikten sonra, Wellness programini ve ön-ayarli 6 yemek tarifinden birini seçiniz, her defasinda C dügmesi ile teyit ediniz.
Ön-ayarli yemek tariflerini ayarlamak için, yukarida açiklanan islemler serisini aynen uygulayiniz.

## "Komple menüler" fonksiyonu

Bu fonksiyon, komple bir et veya balik menüsünü olusturan en fazla 3 farkli yemegi (aperatif, baslangiç, ana yemek, tatli arasinda tercihe göre) ayni anda pisirebilmenizi veya ayni anda 3 pizza veya 3 tepside ekmek pisirebilmenizi saglar.
Bu fonksiyonu ayarlamak için asagidakileri uygulayiniz.
C dügmesine basip döndürerek "YÖNLENDIRMELI PISIRME" seçimini yapiniz, "KOMPLE MENÜLER" seçenegini seçiniz ve ayni dügmeye basarak teyit ediniz. Et veya balik menüsünün farkli kombinasyonlari (A= Aperatif, 1= Baslangiç, 2= Ana yemek, D= Tatli) arasindan seçim yapiniz ve göstergede gösterildigi sekilde konumlandirarak 3 yemegin yerlestirildigini teyit ediniz. Göstergede önerilen fonksiyonu seçinceye kadar A dügmesini döndürünüz ve yine C dügmesi ile teyit ediniz. Gösterge, seçtiginiz menünün toplam pisirme süresini görüntüleyecektir.
Et menüsü sunlardan olusabilir:

- Aperatif: 500 gr. – 6/8 kisi için tek porsiyonluk sufle / tuzlu tartlar / omletler
- Baslangiç: 2000 gr. – Kaneloni / lazanya
- Ana yemek: 1500 gr. – parça tavuk / tavsan
- Tatli: 800 gr. – pandispanya / cennet pastasi

Balik menüsü ise sunlardan olusabilir:

- Aperatif: 400 gr. – deniz taragi / midye / istiridye gratin
- Baslangiç: 1800 gr. – tonlu krep / levrekli kaneloni / çipura
- Ana yemek: 1500 gr. – çipura / levrek / morina baligi (tüm)
- Tatli: 800 gr. – cennet pastasi / meyveli turta

Bu noktada firin otomatik ön-ayarli sicaklik ve süreye göre isitmaya baslar. Komple menülerde, 3 pizza veya 3 tepside ekmek haricinde, ön isitma fonksiyonu öngörülmemektedir;
Pisirme esnasinda, gösterge sonraki yemegin pismesi ve çikarilmaya hazir olmasi için kalan süreyi gösterir. Sesli bir sinyal (bir dakika süreli) 3 yemekten her biri için pisirme isleminin tamamlandigini bildirecektir; ayni anda, göstergede "TEPSIYI ÇIKARIN" yazisi okunacak ve referans harf yanip sönmeye baslayacaktir.
Üçüncü ve son tepsi de çikarildiktan sonra göstergede "PISIRME SONU" yazilacaktir.
A dügmesini kapali konumuna getirmek suretiyle pisirme islemini herhangi bir pisirme evresinde durdurmak ve iptal etmek mümkündür.
Pisirme islemi sonunda, firin sesli bir sinyal verir ve otomatik olarak kapanir. Sicakligin 30 dakika ek süreyle 80 °C'ye kadar düsürülmesi sayesinde, yemek her halükarda sicak tutulur.

**ÖNEMLI**: Ayni anda sadece iki yemek pisirme seçildiginde, tepsilerin özel seviyelere yerlestirilmesi oldukça önemlidir. Böyle bir durumda, gösterge kullanilmayan bir tepsiyi çikarmanizi belirttiginde, bu talebi göz önünde bulundurmayarak müteakip bilgilendirmeye geçmeniz yeterlidir.
Ayrica, halen donmus olmalari halinde, yemekler asla firina yerlestirilmemelidir.

# Firinin temizligi ve bakimi

## Önemli

Firinin bakimini yapmadan önce, daima fisini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatindaki ana elektrik salteri vasitasiyla ana hat elektrigini kesiniz.

– Özel temizlik ürünleri ve su kullanilarak temizlenmeleri ve iyi bir sekilde kurutulmalari halinde, paslanmaz çelik ve emaye aksamlar daima ilk günkü gibi yeni kalacaktir.
– Çizilmeleri ve zimparalamayi önlemek için kesinlikle tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayin. **Buharli temizleme cihazlarini ve direk su jetlerini kullanmayiniz.**
– Firin tabaninda ortaya çikabilecek muhtelif lekeler (soslar, sekerler, yumurta lekeleri ve yaglar) daima yemeklerin tasmasindan ya da siçramasindan kaynaklanan lekelerdir. Yemek siçramalari, pisirme esnasinda gerçeklesir ve çok yüksek sicakliklarda pisirme isleminden kaynaklanabilir, tasmalar ise gereginden küçük kaplardan ya da pisirme esnasinda yemegin hacminin ne kadar artabileceginin yanlis hesaplanmasindan kaynaklanir. Bu iki sorun, yüksek kenarli kaplar veya firin ekipman kitinde bulunan tepsi kullanilarak çözülebilir. Firinin taban kisminin temizlenmesi ile ilgili olarak, buradaki olasi lekeleri firin henüz ilikken temizlemenizi öneririz; temizlik isi ne kadar ertelenirse, lekelerin çikarilmasi o kadar zorlasir.

## Firin kapaginin temizlenmesi (Şek. 6)

– Firin kapagi, gerek iç gerekse dis tarafindan tamamen sogukken ve sicak su kullanarak temizlenmeli, çizici özellikte bezler kullanmaktan kaçinilmalidir. Cam kisimlari birlikte verilen deterjanlarla temizleyiniz.
– Temizlik için kaba asindirici materyaller veya firinin cam aksamlarinin temizligi için disli metal raspalar kullanmayiniz, yüzeyi çizebilir ve camin çatlamasina neden olabilirler.
– Emayeli kisimlar ve firinin iç bölümleri için sicak su ve çizmeyen deterjanlar kullaniniz.
– Daha detayli bir temizlik için, estetik plastik sablonu firin kapagindan çikartmak mümkündür. Kapak açikken, sekilde gösterildigi gibi yanlardan bastirip sablonu çikartin. Sablonu firin kapagina tekrar takmak için, ortali bir sekilde yerine kaymasini saglamak ve yan montaj yerlerine oturuncaya kadar hafifçe bastirmak yeterlidir.

## Fırın kapağı iç camının sökülmesi (sadece CR, CS ve SM modelleri) (Şek. 2)




Fırının iç camını tam anlamıyla temizlemek için, aşağıdaki işlemleri uygulayarak camı tamamen çıkarmak mümkündür:

- Kapak tamamen açık halde iken kapağın alt ucundaki iki siyah kilidi (üzerinde “CLEAN/TEMİZ” yazısı olan) fırının gövdesinde bulunan yuvalara girecek şekilde 180° döndürünüz.
  **NOT:** Döndürme işleminin tam olarak yapıldığından emin olunuz (bu konumda kilit hafif bir tık sesi çıkaracaktır);
- iç camı dikkatlice çıkarınız; bu iki kilit kapağın kapanmasını önleyecektir (kilitlerin tamamen döndürülmemesi halinde, camın çıkarılması kapağın aniden kapanmasına neden olabilir).

Temizlik işlemlerini tamamladıktan sonra, iç camı geri takınız (camın montaj için doğru yüzünde okunaklı şekilde yazılmış “TEMPERED GLASS/TAVLANMIŞ CAM” yazısı bulunmaktadır) ve iki sabitleme kilidini tekrar eski konumlarına çeviriniz.

**DİKKAT: kilitlerden birinin veya her ikisinin iç camı kısmen veya tamamen serbest bırakmış olması halinde asla kapağı kapatmaya çalışmayınız. Temizlik işlemi sona erdiğinde, kapağı kapatmadan önce her iki kilidi de tekrar çevirmeyi unutmayınız.**

## Fırın kapağı iç camının sökülmesi (sadece TL ve CM modelleri) (Şek. 3)

Fırının iç camını tam anlamıyla temizlemek için, aşağıdaki işlemleri uygulayarak camı tamamen çıkarmak mümkündür:

- kapak tamamen açık halde iken, kapağın alt ucundaki iki siyah kilidi 180° döndürünüz (Şek. 3a ve 3b).
  **NOT:** Döndürme işleminin tam olarak yapıldığından emin olunuz (bu konumda kilit hafif bir tık sesi çıkaracaktır);
- İç camı dikkatlice çıkarınız (Şek. 3c); bu iki kilit kapağın kapanmasını önleyecektir (kilitlerin tamamen döndürülmemesi halinde, camın çıkarılması kapağın aniden kapanmasına neden olabilir);
- ortadaki camı da çıkarmak için, iki yan contayı söküp (Şek. 3d) camı çıkarınız (Şek. 3e);
- temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, önce orta camı geri takınız (Şek. 3f) (camın montaj için doğru yüzünde okunaklı şekilde yazılmış “TEMPERED GLASS/TAVLANMIŞ CAM” yazısı bulunmaktadır); camı kapağın üst kısmında yer alan uygun yivlere dikkatlice geçiriniz ve yivin sonuna değinceye kadar itiniz;
- her iki contayı da geri takınız (Şek. 3g); kapağın üst profiline değme durumuna özellikle dikkat ediniz.
- son olarak, iç camı da geri takınız (Şek. 3h) ve iki cam sabitleme kilidini yeniden eski kapama konumlarına getiriniz.

**DİKKAT: kilitlerden birinin veya her ikisinin iç camı kısmen veya tamamen serbest bırakmış olması halinde asla kapağı kapatmaya çalışmayınız. Temizlik işlemi sona erdiğinde, kapağı kapatmadan önce her iki kilidi de tekrar çevirmeyi unutmayınız.**

## Yan panellerin sökülmesi (CR 981 P M, CS 981 P M ve SM 981 P M haricindeki modellerin tümü)

Sabitleme halkasina takili yayi asagiya dogru bükünüz ve halkanin agzindan çikartiniz.
Paneli yaklasik 60° yukariya dogru eginiz ve egim yönüne dogru hafifçe itiniz. Paneli egik tutarak üst kisimdaki iki kancayi yuvalarindan çikariniz.

### Yan panellerin takilmasi (CR 981 P M, CS 981 P M ve SM 981 P M haricindeki modellerin tümü)

Paneli egik tutarak, üst kisimdaki iki kancayi yuvalarina, egim yönüne dogru hafifçe iterek geçiriniz.
Paneli egik tutarak, üst kisimdaki iki kanca firin boslugu duvarinin dis kismina deginceye kadar egim yönüne dogru çekiniz.
Paneli firin boslugunun duvarina dogru çeviriniz. Sabitleme halkasina takili yayi asagiya dogru bükünüz ve halkanin agzindan çikartiniz.

### Firin kapaginin sökülmesi

Firinin temizligini kolaylastirmak için (bkz. Şek. 4a, Şek. 4b ve Şek. 4c), menteselerine asagidaki sekilde müdahale ederek firin kapagi sökülebilir:

– Menteseler (A) iki hareketli köprü baglantisina (B) sahiptir. Köprü (B) yukari dogru kaldirildiginda mentese yuvasindan çikar.
– Bu islem yapildiktan sonra, kapak yukari dogru kaldirilmali ve disariya dogru çekilmelidir; bu islemleri yaparken kapagin menteselere yakin olan kisimlarindan tutunuz.
– Kapagi tekrar takmak için önce menteseleri yuvalarina geçiriniz.
– Son olarak kapagi kapamadan önce, menteseleri tutan iki hareketli köprüyü (B) döndürmeyi unutmayiniz.

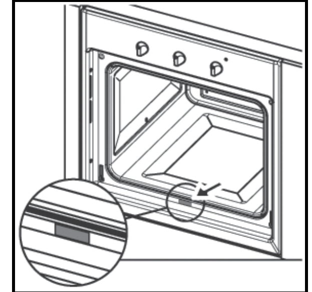
### Firin lambasinin degistirilmesi (Şek. 7)

Franke firinlarinda iki dikdörtgen lambali bir isiklandirma sistemi vardir. Firinin içindeki lambayi degistirmeniz gerekirse, asagidaki islemleri takip ediniz:

– cihazin elektrik tesisati baglantisinda kullanilan çok kutuplu anahtar vasitasiyla elektrik baglantisini kesiniz veya erisilebilir noktada ise fisi çekiniz;
– düz uçlu bir tornavida kullanarak koruyucu cam kapagi (A) yerinden kaldiriniz;
– lambayi çevirerek sökünüz ve asagida belirtilen özelliklere sahip yüksek isiya (300 °C) dayanikli bir yenisiyle degistiriniz:
  Gerilim: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Güç: **25W (SM 981 P) veya 15 W (diğer modellerin tümü)**
  Baglanti: **Halojen lamba için (SM 981 P) G9 veya E14 minyon (diğer modellerin tümü)**.

**Not**: Lambaya ellerinizle direk temas etmemeniz tavsiye edilir; bir bez veya kagit havlu ile kaplayarak tutunuz.

# Yardim



Olasi çalisma sorunlari ortaya çikmasi halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardim Merkezi ile temasa geçiniz.

**Yetkili olmayan servislere asla basvurmayiniz.**

### Asagidaki hususlari belirtiniz:

– sorunun tipi;
– cihazin modeli (Mod.);
– seri numarasi (S.N.).

Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.

# Güvenlik uyarilari

• Asagidaki durumlardan dolayi dogabilecek olasi hasarlardan imalatçi firma sorumlu degildir: hatali montaj, amaç disi, hatali ve uygun olmayan kullanim sekli.
• Bu cihaz, cihazin güvenli kullanimini saglayacak sorumlu bir kisinin denetimi veya bilgilendirmesi olmaksizin fiziksel, hissi veya akli kapasiteleri ya da tecrübeleri veya bilgileri cihazi güvenli sekilde kullanmaya elverisli olmayan kisiler tarafindan (çocuklar da dahil) kullanilmak üzere tasarlanmamistir.
• Çocuklar, cihazla oynamamalari için denetim altinda tutulmalidir.

### Asagidaki durumlarda kesinlikle kalifiye kisilere basvurunuz:

Bu elektrikli ev-içi kullanim cihazinin verimli ve güvenli olmasini temin için:

– sadece yetkili teknik yardim merkezlerine basvurunuz;
– daima orijinal yedek parça kullanilmasini talep ediniz;
– cihaz, evlerde kullanim için tasarlanmis olup profesyonel kullanim amaçli degildir; özelliklerini degistirmeye çalismayiniz;
– cihazin veri etiketinde, ürünlerin gidecegi ve kullanim talimatlarinin geçerli oldugu ülkelerin sembolleri bulunmaktadir;
– cihazin elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak baglantisinin yapilmasi halinde garanti kapsamina girmektedir.
– **Kullanim sirasinda firinin isitici rezistanslarina ve kapagin bazi noktalarina degmemeye dikkat ediniz, zira çok sicak olabilirler, özellikle de çocuklari uzak tutmaya özen gösteriniz.**

### Çocuklarin dokunmamasi gereken aksamlar:

– genel anlamda cihazin tamami ve kumandalari;
– ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, metal kisimlar, vs.);
– kullanim sirasinda ve kullanimdan hemen sonra çok sicak olabileceginden cihazin kendisi;
– kullanim disi birakilmis cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karsi önlem alinmalidir).

### Asagidaki hareketlerden kaçininiz:

– cihaza vücudunuzun nemli noktalariyla dokunmak;
– cihazi yalin ayak haldeyken kullanmak;
– cihazin prizle baglantisini kesmek için firinin kendisini ya da kabloyu tutarak çekmek;
– uygun olmayan ve tehlikeli islemler yapmak;
– havalandirma ya da dis tahliye kanallarini tikamak;
– diger elektrikli cihazlara ait kablolari cihazin sicak kisimlariyla temas halinde birakmak;
– cihazi atmosferik etkenlere maruz birakmak (yagmur, günes);
– firini muhtelif esyalarin konuldugu bir saklama yeri gibi kullanmak;
– cihaz yakininda alev alici sivilar kullanmak;
– adaptörler, priz çogalticilar ve/veya uzatma kablolari kullanmak;
– kalifiye olmayan kisilere montaj ve onarimini yaptirmak.

### Asagidaki durumlarda kesinlikle kalifiye kisilere basvurunuz:

– montaj (imalatçi talimatlarina göre);
– çalisma sekli hakkinda emin olunmamasi halinde;
– cihazin fisine uymamasi halinde prizin degistirilmesi.

### Asagidaki durumlarda, imalatçi firma tarafindan onaylanmis teknik yardim merkezine basvurunuz:

– ambalaji açtiktan hemen sonra, cihazin eksiksiz oldugundan süphe edilmesi halinde;
– elektrik kablosunun degistirilmesi ya da hasar görmesi halinde;
– ariza ya da iyi çalismamasi halinde (böyle durumlarda orijinal yedek parça talep ediniz).




### Asagidaki islemlerin yapilmasi uygundur:

– sadece yemek pisirmek amaçli kullaniniz, farkli bir amaç için kullanmayiniz;
– herhangi bir temizlik ve bakim isleminden önce ya da sorunlu çalismasi halinde cihazin elektrik baglantisinin kesiniz;
– kaplar firina sürülürken ve çikarilirken firin eldiveni kullaniniz;
– hava çikislari nedeniyle uç noktalari sicak olabileceginden, kapak tutma kulpunun daima tam merkezinden tutunuz;
– cihazin kullanilmadigi zamanlar, dügmelerin stop pozisyonunda olduklarini kontrol ediniz;
– cihazi kullanim disi birakmaya karar verdiginizde elektrik sebekesinden baglantisini kesiniz.

## Kurulum (Şek. 5)

**Önemli:** Cihazin kurulumu (montaji) yürürlükteki yönetmeliklere ve normlara uygun olarak yapilmalidir. Sadece uzman ve kalifiye kisiler tarafindan yapilmalidir.

### Cihaz kasasinin özellikleriyle ilgili bilgiler

Ankastre (gömme) mobilyalarda kullanilan aksam (plastik malzemeler ve sunta türü ahsap malzeme) isiya dayanikli tutkallarla yapistirilmis olmalidir (maksimum 100 °C): uygun olmayan malzeme ve tutkal kullanimi deformasyon ve açılmalara neden olur. Mobilya, elektrik baglantilarinin serbestçe geçisini saglayacak sekilde olmalidir. Firinin içine yerlestirildigi mobilya, cihazin agirligini rahatça tasiyabilecek saglamlikta olmalidir.
Firin, yuvasina güvenli sekilde monte edilmelidir. Firin, sütun seklinde bir mobilya içine ya da modüler bir mobilya yüzeyi altina yerlestirilebilir; her iki durumda da yeterli havalandirma saglanmalidir (bkz., ilgili modele göre Sekil 6).

## Montaj talimatlari

### CM ve TL modelleri (Şek. 8a/8b/8c)

Kasanın yan yüzeyinin sac kalınlığını (S) ölçünüz; bu normalde 16, 18 ya da 20 mm olabilir.

**16'lık sac kalınlığı:** sabitleme braketi (F) üzerine **16** sayısı ile gösterilmiş 2 takozu (T) yerleştiriniz.

**18'lık sac kalınlığı:** sabitleme braketi (F) üzerine **18** sayısı ile gösterilmiş 2 takozu (T) yerleştiriniz.

**20'lik sac kalınlığı:** 20 mm'lik sac kalınlığında, herhangi bir takoz yerleştirmeye gerek yoktur.

Braketleri (F) kasanın köşebent bölümüne dayayarak yerleştiriniz, alt tarafta ise fırın destek yüzeyi üzerine yerleştiriniz.
Braketleri (F) vidalarla (V) sabitleyiniz. Fırını mobilyanın içine yerleştiriniz, kapağı tamamen açınız ve 4 vidayı (V) ve 4 plastik ayırıcıyı (D) kullanarak braketlere (F) sabitleyiniz.

### CR, CS, SG ve SM modelleri (Şek. 8d)

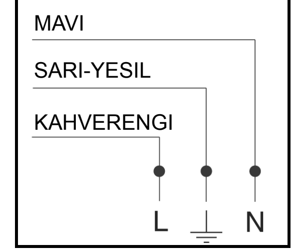
Cihazı boşluğa yerleştiriniz; fırının gövdesini ekipman kitindeki 4 vida ve 4 halkayı kullanarak yanlardaki deliklerden kasaya sabitleyiniz (Şek. 8d).

**Not: Tüm modeller ile ilgili olarak, fırınınızı bir set üstü ocak altına yerleştirecekseniz, fırının düzgün oturması için yerleştirme öncesinde ocak (R) rakorunu sağa veya sola hareket ettirerek yerleştiriniz (Şek. 8e).**

# Elektrik sebekesine baglanti

FRANKE firininiz, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuyla donatilmistir.

Eger firin besleme sebekesine devamli baglantili sekildeyse, asiri-gerilim III kategorisi durumunda kontaklari arasindaki açiklik mesafesi akimi komple kesecek sekilde tasarlanmis bir akim kesme cihazi monte ediniz. Asagidakileri kontrol ediniz:




a) fis ve prizin 16 A akim için uygun olmasi gereklidir;
b) hem kolay erisilebilir olmali hem de ayni fisin çikarilmasi veya takilmasi esnasinda elektrikli hiçbir aksama erismek mümkün olmayacak sekilde yerlestirilmis olmalidir;
c) fis, bir zorlama gerekmeden çikarilabilmelidir;
d) eger firin bir mobilya içine ankastre monteli ise, fisi takildiginda üzerine baski yapmamalidir;
e) ayni prize iki elektrikli cihaz birden baglanmamalidir;
f) eger elektrik besleme kablosu degistirilecekse, H05VV-F tipi 3 x 1,5 $mm^2$ ölçülerinde yenisi ile degistirilmelidir;
g) bos terminallerin destek kutuplarina dikkat edilmesi esastir (Kahverengi=Faz - Mavi=Nötr - Sari/Yesil=Toprak).

**NOT:** Evinizdeki elektrik baglantisinin özellikleri (gerilim, maksimum güç ve akim) FRANKE firininizin özellikleri ile uyumlu olmalidir.

**NOT:** eger elektrik besleme kablosu hasarli ise, riskleri önlemek için imalatçi veya teknik destek servisi ya da benzer vasiflara sahip bir kisi tarafindan degistirilmelidir.

# Teknik Veriler

**Kullanilabilir firinin boyutlari:**
**CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M ve SM M M Modelleri**
genislik 430 mm
derinlik 410 mm
yükseklik 370 mm
**SM M ve SM P Modelleri**
genislik 430 mm
derinlik 410 mm
yükseklik 320 mm

**Kullanilabilir firin hacmi:**
CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M modelleri: 65 litre
SM M ve SM P modelleri: 57 litre

**Sarfiyat (statik fonksiyonlu):**
175 °C'ye ulasmak için: 0,32 kW/s
175 °C'yi muhafaza etmek için: 0,62 kW/s
Toplam sarfiyat: 0,94 kW/s

**Sarfiyat (fan fonksiyonlu):**
200 °C'ye ulasmak için: 0,31 kW/s
200 °C'yi muhafaza etmek için: 0,81 kW/s
Toplam sarfiyat: 1,12 kW/s

**Besleme gerilimi ve frekansi:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Toplam güç ve sigorta:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Rezistans gücü:**
üst 1000 W
alt 1250 W
izgara 2250 W
dairesel rez. 2000 W
fan motoru 30 W
firin aydinlatma lambasi 15 W x 1
firin aydinlatma lambası (SM 981 P) 25 W x 1
teget fan 15 W
teğet fan (SM 981 P): 35 W



Bu cihaz, asagidaki Avrupa Birligi direktifleri ile uyumludur:

– 2006/95/EC (Alçak Gerilim);
– 2004/108 EEC (Elektromanyetik Uygunluk).

## KULLANICILARA YÖNELIK BILGILER

**25 Temmuz tarihli kanun kararnamesinin 15 sayili maddesi "Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli madde kullaniminin azaltilmasiyla ve ayrica bunlarin imhasi ile ilgili 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE direktiflerinin uygulanmasi" uyarinca.**

Ürünün üzerindeki üzeri çarpi isaretli çöp kutusu sembolü, ürünün kullanim ömrü sona erdigi zaman diger atiklardan/çöplerden ayrilmasi gerektigini belirtir.

Dolayisi ile ürünün kullanicisinin, cihazi uygun elektronik ve elektroteknik atik toplama merkezlerine teslim etmesi veya esdeger tipte bir cihazla bire bir degisim yapmasi için ürünü satin aldigi saticiya geri götürmesi gerekecektir.



Ürünün, geri dönüsüm amaciyla tahsis edilmis toplama tesislerine teslim edilmesi, çevreyle dost bir sekilde muameleye tabi tutulmasi ve elden çikarilmasi, çevre ve insan sagligina gelebilecek olumsuz etkilerin önlenmesine yardimci olmakla birlikte, cihazin yapiminda kullanilan malzemelerin geri dönüstürülebilmesini saglayacaktir.

Ürünün kullanici tarafindan kanunlara uygun olmayan bir sekilde imhasi/atilmasi 22/1997 sayili kanunun (22/1997 sayili kanunun 50. maddesi ve müteakip hükümleri) uygulanmasini gerektirir.

tr

# Оглавление



# Введение

Благодарим вас за выбор продукции компании Franke.
Советуем вам, перед тем как приступать к использованию духовки, внимательно ознакомиться с правилами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это поможет освоить работу с духовкой и позволит увеличить срок ее службы. Сохраняйте настоящее руководство для консультаций в будущем.

# Духовка крупным планом

## Панель управления

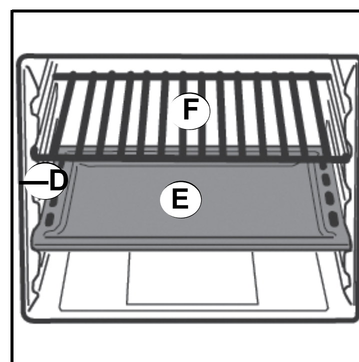
(A) Ручка выбора режима приготовления

(B) Графический ЖК-дисплей для индикации:
до начала приготовления: меню различных настроек и выбора режима приготовления
во время приготовления: температуры
значений времени, относящихся к приготовлению (показаний таймера, продолжительности и времени окончания приготовления)
поминутного отсчета на таймере
выбранного режима приготовления
различных текущих указаний для пользователя

(C) Ручка увеличения (+) / уменьшения (-), вперед / назад и подтверждения (OK)

### (D) Направляющие для противней и решеток

Эти направляющие служат для правильного размещения решеток и противней на 5 или 6 имеющихся уровнях (в зависимости от модели; от 1 до 6, считая снизу); в ориентировочной таблице времени приготовления (стр. 115) указаны оптимальные положения для каждого типа блюд.




### (E) Противни

Обычно используются для сбора соков при приготовлении мяса на гриле или же для непосредственного приготовления пищи; если противни не используются, то на время работы духовки их следует вынимать. Противни выполнены из стали с эмалированным покрытием типа АА, допускающей использование при приготовлении пищи. **Примечание.** Для достижения при приготовлении наилучших результатов рекомендуется устанавливать противень так, чтобы его наклонная часть была у задней стенки ниши духовки.

### (F) Решетка

Решетка используется в качестве подставки для сковород, кондитерских форм и любой другой посуды, отличной от входящих в комплект поставки противней, а также для непосредственного приготовления мяса, рыбы, поджаривания хлеба и т.п. в режимах гриля и гриля с конвекцией (турбогриля). Не рекомендуется прямой контакт продуктов с решеткой.

# Первое включение

При первом включении необходимо дать пустой духовке прогреться в течение не менее 40 минут, установив ручку термостата на максимальное значение температуры. При этом следует держать дверцу духовки открытой и хорошо проветривать помещение .
Запах, ощущаемый при этой операции, вызван испарением материалов, применяемых для защиты духовки в течение периода между выпуском изделия и его установкой у пользователя. По истечении этого времени духовка готова к работе.

# Рекомендации

Для получения хороших результатов приготовления блюд никогда не помещайте продукты в холодную духовку. Следует подождать, пока в духовке не будет достигнута выбранная вами температура.
Во время приготовления не ставьте кастрюли или другую посуду непосредственно на дно духовки; их следует всегда ставить на входящие в комплект поставки решетки или противни, устанавливаемые на один из 5 предусмотренных уровней; несоблюдение этого правила приводит к повреждению эмалированного покрытия духовки.
Никогда не покрывайте стенки камеры духовки, особенно ее нижнюю часть, листами из алюминиевой фольги.
В случае необходимости ремонта он должен осуществляться уполномоченными специалистами.
Обращайтесь в наш ближайший сервисный центр и обязательно требуйте использовать оригинальные запчасти.
В приобретенной вами духовке Franke использована специальная, легко чистящаяся эмаль; рекомендуется часто чистить ее во избежание повторного теплового воздействия на загрязнения, оставшиеся после предшествующего пользования духовкой.
**Примечание:** - Перед тем как приступать к эксплуатации духовки, внимательно прочитайте соответствующие указания.

# Как пользоваться духовкой




Данная духовка соединяет в себе преимущества традиционных «статических» духовок с естественной конвекцией и современных «вентилируемых» духовок, использующих режим принудительной конвекции.
Духовка отличается универсальностью, простотой и безопасностью использования и позволяет выбирать различные режимы приготовления. Для достижения оптимальных результатов при пользовании духовкой Franke сверяйтесь с ориентировочной таблицей времени приготовления на стр. 115.

## Настройки

Вначале следует войти в меню «НАСТРОЙКИ» и отрегулировать по своему желанию выведенные на дисплей параметры.
Включите духовку. С помощью ручки С выберите режим «НАСТРОЙКИ» и подтвердите нажатием этой же ручки.
Теперь, поворачивая эту ручку, можно задать текущие дату и время, выбрать нужный язык, яркость панели управления, контрастность дисплея и громкость звукового сигнала.
Кроме того можно периодически изменять значения различных параметров, неизменно подтверждая сделанные изменения нажатием ручки С.
После подтверждения новые значения сохраняются в памяти и после выключения духовки; кроме того, они сохраняются и при отсутствии электропитания в течение 10 часов (не более).

## Дополнительные функции

**Эко дисплей**: включение этой функции позволяет понижать уровень яркости дисплея в режиме ожидания, что обеспечивает небольшую экономию электроэнергии.
**Отключение дисплея**: если эта функция включена, то при неработающей духовке подсветка дисплея выключена (по эстетическим соображениям и/или в целях небольшой экономии электроэнергии).
**Версия**: показывает версию программного обеспечения, установленного на духовке. Эти данные нужны специалисту, выполняющему ремонт духовки.
**Демо-режим**: для включения этого режима необходимо ввести пароль. Он позволяет демонстрировать работу духовки в различных режимах без включения нагревательных элементов. Этот режим не предназначен для конечного пользователя.

## Работа духовки в ручном режиме

При повороте ручки А сразу же задаются ручные режимы приготовления. Каждому режиму соответствует определенная рекомендованная температура; ее можно изменить поворотом правой ручки.
После выбора нужного режима приготовления духовка начинает нагрев: на дисплее отображается время, прошедшее с момента начала приготовления.

**Если необходимо обнулить это время и начать новый отсчет, например, с момента, соответствующего помещению продуктов в духовку, необходимо на короткое время нажать ручку С, а затем выбрать и подтвердить «Обнуление таймера».**
Теперь дисплей будет показывать название действующего режима приготовления, которое до достижения заданной температуры будет чередоваться на нем с надписью «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ».
По достижении заданной температуры подаются две серии из трех звуковых сигналов, а на дисплее высвечивается только название текущего режима приготовления. В этот момент на изображении термометра ( ) «ртутный столбик» достигает максимальной отметки: он показывает текущую температуру внутри камеры духовки (после достижения заданной температуры временное отклонение «ртутного столбика» на одну метку вниз следует считать нормальным явлением, связанным с авторегулировкой духовки).
Предварительно заданную температуру можно изменить в любой момент с помощью ручки С, в интервале от минимум 50 °C (за исключением режимов «Гриль», «Размораживание» и «Турбогриль» - см. параграф «Режимы приготовления») до максимум 270 °C (за исключением режимов «Размораживание», «Soft cooking» (230 °C), «Гриль» и «Турбогриль») с шагом в 5 °C.
**Текущая температура:** при продолжительном нажатии на ручку С (в течение около 5 секунд) на дисплей выводится текущая температура духовки.
**Замок от детей:** если держать ручку С нажатой еще дольше (около 10 секунд), включится функция «Замок от детей» (на дисплее появляется ключ, указывающий на ее включение): она блокирует функционирование ручки. Для отключения этой функции снова нажмите ручку С и удерживайте ее в нажатом положении около 10 секунд.

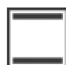
## Режимы приготовления



### Soft Cooking (Размораживание - Быстрое размораживание - Подогрев блюд)

В этом режиме частично включаются кольцевой нагревательный элемент, а также нагревательный элемент потолка (верхний). Малая мощность и работа вентилятора обеспечивают очень равномерные и мягкие условия приготовления. Это оптимальный режим для приготовления сухой выпечки и блюд, требующих продолжительного приготовления при низкой температуре.
Заданная изначально температура составляет 100 °C для приготовления в режиме Wellness; перед помещением блюда в духовку предусматривается ее предварительный нагрев
В этой духовке Franke данный режим получил дальнейшее развитие: с помощью ручки С можно повышать температуру воздуха постепенно, контролируя ее и используя малую мощность. Благодаря этому теперь доступны новые режимы:

| | |
|---|---|
| **Размораживание** | В этом режиме температура составляет лишь 25-30 °C; при этом включен внутренний вентилятор. |
| **Быстрое размораживание** | При температуре от 35 до 55 °C и включенном вентиляторе создаются оптимальные условия для ускоренного размораживания замороженных продуктов. |
| **Подогрев блюд** | Поднимая температуру воздуха до значения между 60 и 80 °C, можно разогревать ранее приготовленные, но остывшие продукты или поддерживать блюда в горячем состоянии, без риска изменить их свойства. |



### Стандартный режим (режим естественной конвекции)

Нагрев осуществляется как сверху (верхним нагревательным элементом), так и снизу (нижним нагревательным элементом). Это традиционный режим приготовления (в меню на дисплее: стандартный), обеспечивающий равномерное приготовление продуктов с использованием одного уровня.
Заданная изначально для этого режима температура составляет 180 °C; перед помещением блюда в духовку предусматривается ее предварительный нагрев.



### Режим конвекции с двусторонним нагревом

В этом режиме включаются нагревательные элементы потолка (верхний) и дна (нижний), а также внутренний вентилятор духовки.
Постоянное и равномерное тепло обеспечивает приготовление и подрумянивание блюда со всех сторон. Допускается приготовление различных блюд с одновременным использованием не более 2 уровней.



### Режим «Master cooking»

В этом режиме частично включаются кольцевой нагревательный элемент и нагревательные элементы потолка (верхний) и дна (нижний). Равномерное распределение температуры, создаваемое за счет принудительной конвекции, обеспечивает отличные результаты приготовления любых видов пиццы.



## Режим конвекции

В этом режиме включаются кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Постоянное и равномерное тепло обеспечивает всестороннее пропекание и подрумянивание блюд. Можно одновременно готовить различные блюда при условии, что температура их приготовления одинакова. Этот режим является наиболее мягким из всех режимов данной духовки Franke, использующих конвекцию. Он создает идеальные условия при приготовлении пирогов и других кондитерских изделий, позволяя использовать до трех полок одновременно.
Заданная изначально для этого режима температура составляет 150 °C; перед помещением блюда в духовку предусматривается ее предварительный нагрев.



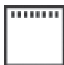
## Режим конвекции «Multy power» («Многофункциональное приготовление»)

В этом режиме включаются кольцевой нагревательный элемент и частично - нагревательные элементы потолка (верхний) и дна (нижний) духовки и вентилятор. По сравнению с предыдущим этот режим является более мощным и позволяет быстрее достичь заданной температуры; в сочетании с однородным распределением температуры это делает его идеальным для приготовления жаркого из рыбы и мяса и запеченных блюд с макаронными изделиями; при этом можно использовать до 3 уровней.
Заданная изначально для этого режима температура составляет 200 °C; перед помещением блюда в духовку предусматривается ее предварительный нагрев.



## Приготовление в режиме «quick cooking» («Быстрое приготовление»)

В этом режиме наряду с кольцевым нагревательным элементом включаются нагревательные элементы потолка и дна духовки и вентилятор. Этот режим - наиболее мощный из всех режимов, предусмотренных в данной духовке Franke; он предназначен для обеспечения более высокой температуры в нижней части духовки; это делает его идеальным для выпекания пиццы или для быстрого приготовления любых замороженных продуктов. Режим может быть использован для быстрого достижения нужной температуры, после чего можно выбрать любую из доступных программ.
Заданная изначально для этого режима температура составляет 220 °C; перед помещением блюда в духовку предусматривается ее предварительный нагрев.



## Режим «Гриль»

ru

При включении нагревательного элемента гриля, расположенного в верхней части духовки, нагрев продуктов осуществляется инфракрасными лучами. Следовательно, основную роль играет не температура, а количество инфракрасного излучения, пропорциональное заданному уровню мощности.
Можно выбрать один из 4 уровней мощности: 20%, 40%, 60% (значение по умолчанию) и 80% максимальной мощности гриля.
Предпочтительно помещать продукты в холодную духовку, чтобы сразу же использовать тепловое излучение нагревательного элемента гриля. В этом случае происходит быстрая обработка поверхностного слоя инфракрасными лучами, а внутри мясо остается мягким; В этом режиме можно также быстро поджарить до 9 ломтиков хлеба за один раз.
Если режим «Гриль» используется в течение продолжительного времени, происходит автоматическое ограничение максимальной температуры; при этом эффективность работы гриля снижается.
Конструкция духовки Franke предусматривает приготовление на гриле при полностью закрытой дверце.
**Предупреждение:** Компанией Franke разработана такая форма устья духовки, которая максимальным образом защищает руки ее пользователя. Тем не менее, нагревательный элемент гриля во время работы очень сильно нагревается; следите за тем, чтобы не коснуться его случайно при приготовлении в режиме «Гриль».
Заданный по умолчанию уровень мощности равен 60% максимальной мощности; предварительный прогрев духовки при этом не предусмотрен.

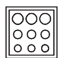


## Режим «Турбогриль»

В этом режиме включается нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки, и одновременно приводится в действие вентилятор. Он добавляет к одностороннему тепловому излучению принудительную циркуляцию воздуха внутри духовки. Это препятствует подгоранию поверхности приготавливаемых продуктов за счет увеличения проникающей способности тепла. В режиме гриля с принудительной конвекцией достигаются отличные результаты при приготовлении мяса с овощами на шпажках, колбасок, бараньих и свиных ребрышек, цыпленка табака, перепелов с шалфеем, свиного филе и т.д.
Заданный по умолчанию уровень мощности равен 60% максимальной мощности; предварительный прогрев духовки при этом не предусмотрен.

##  Освещение духовки (все модели кроме CR 981 P M, CS 981 P M и SM 981 P M)

Этому символу соответствует включение внутреннего освещения духовки без какого-либо ее нагрева.
Эта функция удобна тем, что включение освещения внутри выключенной духовки облегчает ее чистку.

##  Пиролитическая очистка (для всех моделей кроме CR 981 P M, CS 981 P M и SM 981 P M)

Наличие функции автоматической очистки на основе процесса пиролиза делает процедуру чистки духовки простой и быстрой операцией. Достигаемая в камере духовки температура (480 °C) вызывает обугливание находящихся в ней остатков пищи и жира. Во время этого процесса может наблюдаться свечение мелких остатков; это вполне нормальное явление, вызывамое их мгновенным возгоранием.
Результатом включении этой функции с помощью ручки A является то, что с момента достижения температуры 330 °C и (после достижения максимальной температуры) до остывания духовки до температуры менее 180° дверца духовки блокируется, и открыть ее становится невозможно. На такое состояние указывает загорающийся на дисплее символ замка.
Кроме того, при нагреве также загорается символ с буквой “P”.
Меры предосторожности перед выполнением чистки:

1. Не оставляйте никаких предметов в камере духовки; выньте все принадлежности, такие как, например, противни, решетки, боковые и телескопические направляющие и т.п. Данные предметы не только мешают правильной циркуляции горячего воздуха и обдуванию всех стенок, но могут быть повреждены вследствие высокой температуры.
2. С помощью влажной губки удалите более крупные остатки пищи; ни в коем случае не используйте чистящие средсва или другие специально предусмотренные для этой цели изделия.
3. Ни в коем случае не создавайте препятствий для свободной циркуляции воздуха в зоне перед духовкой.

Не оставляйте никаких предметов на ручке дверцы.
Внимание: во время автоматической пиролитической очистки поверхности духовки могут сильно нагреваться. Не позволяйте детям приближаться к духовке.
В ходе процесса пиролитической очистки духовки дисплей может погаснуть - это не следует считать неисправностью. Речь идет о мере предосторожности, направленной на защиту дисплея от создающихся при этом высоких температур. Дисплей может не гореть в течение нескольких десятков минут; в течение этого времени два горящих символа предоставляют необходимую информацию - о продолжающемся выполнении процесса (P) и о блокировке дверцы (символ замка).
**Примечание:** Если дисплей гаснет в ходе приготовления, это может быть вызвано неисправностью системы охлаждения духовки, приводящей к срабатыванию защиты, на которое указывает мигающая буква P (Protection). В этом случае рекомендуется выключить духовку и дать ей остыть. В случае повторения такого явления рекомендуется обратиться в сервисный центр.

## Охлаждающая вентиляция

В целях снижения температуры дверцы, панели управления и боковых панелей духовка Franke оборудована охлаждающим вентилятором, который включается автоматически при нагретой духовке. Во время работы вентилятора можно заметить струю воздуха, выходящую наружу между панелью управления и дверцей духовки. Следует отметить, что компания-изготовитель приложила особые усилия с целью обеспечения такой скорости выходящего воздуха, которая не создавала бы неудобств, а также максимального снижения уровня шума.

**Для обеспечения полной сохранности кухонной мебели по окончании приготовления вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка полностью не остынет.**

## Задание (программирование) времени приготовления

В духовке предусмотрена возможность задания нужных значений времени и температуры для любого режима приготовления.
Возможны следующие варианты:



- поминутный отсчет на таймере: обратный отсчет заданного времени, не влияющий на время начала и окончания приготовления;


- продолжительность приготовления: немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью приготовления;



- окончание приготовления: Начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления.

## Установка времени таймера для режима «Поминутный отчет»

Режим поминутного отсчета не зависит от всех остальных функций духовки; он используется для задания произвольного времени, по истечении которого подается звуковой сигнал, никак не влияющий на процесс приготовления.

Включите духовку и кратковременно нажмите один раз на ручку С; при этом начнет мигать символ TIMER, а на дисплей выводится сообщение «УСТАНОВКА ТАЙМЕРА». Выберите «ТАЙМЕРI» и подтвердите, нажав эту же ручку. Затем установите нужное время с шагом 30 секунд (одну минуту для времени более 1 часа), максимально возможное задаваемое время составляет 9 часов 59 минут. Подтвердите, нажав на ручку С. (Если этого не сделать, то через 15 секунд выбор будет подтвержден автоматически.)
При этом на дисплей выводится надпись «ТАЙМЕР», и начинается обратный отсчет времени.
Если оставшееся время превышает 1 час, то его значение отображается в часах и минутах (например, 1h:03 означает, что до конца приготовления остается 1 час и 3 минуты).
Если оставшееся до конца приготовления время меньше 1 часа, оно будет выводиться на дисплей в минутах и секундах (например, 9′14 означает, что до конца приготовления остается 9 минут и 14 секунд).
По истечении заданного времени подается звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту. Его можно отключить нажатием любой клавиши. Одновременно на дисплей выводится сообщение «ЗАВЕРШЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ».
Если вы хотите изменить установку таймера, нажмите на ручку С и, поворачивая ее, измените установленное время.
Если помимо времени таймера заданы другие параметры программирования, то на дисплей выводятся оба типа параметров. При этом таймер по-прежнему будет выполнять обратный отсчет времени с подачей звукового сигнала по его окончании.
Таймер может быть также включен после выбора режима приготовления из меню приготовления в ручном режиме: способ настройки аналогичен описанному выше.

## Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью приготовления

Допустим, нужно готовить блюдо в течение 30 минут при 200 °С. После того как духовка наберет нужную температуру, выберете «Приготовление в ручном режиме» и затем «Продолжительность». Подтвердите, нажав на ручку С.
После этого задайте нужную продолжительность приготовления (в нашем примере 30 минут) в интервале от 1 минуты (минимум) до 9 часов 59 минут (максимум). После подтверждения на дисплее высвечивается заданное время окончания приготовления. Приготовление начнется после еще одного подтверждения (при отсутствии такого подтверждения приготовление начнется автоматически примерно через 15 секунд).
Поворачивая ручку С, теперь можно увеличить или уменьшить температуру в интервале от 50 °С (минимум) до 270 °С (максимум) (в нашем примере 200 °С) с шагом в 5°.




**ПРИМЕЧАНИЕ**: при использовании всех режимов приготовления кроме режимов «Размораживание», «Гриль» и «Турбогриль», после подтверждения продолжительности приготовления и при условии, что оно не меньше 15 минут, подается запрос на выполнение подрумянивания в течение последних 5 минут процесса приготовления. Использование этого режима позволяет подрумянивать поверхность приготавливаемых продуктов.

### А - этап предварительного нагрева

(С помощью аналогичных операций всегда можно откорректировать заданные параметры)
В это время на дисплей выводится сообщение «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ», название режима приготовления, например «МНОГОФУНКЦ. ПРИГОТОВ-Е», а также заданная продолжительность приготовления и текущее время.

Термометр с поднимающимся «ртутным столбиком» ( ) отображает процесс нагрева духовки.
Обратный отсчет времени на дисплее начинается только после достижения нужной температуры (за исключением режимов с использованием гриля, при которых отсчет начинается сразу), на что указывает подача двух серий из трех звуковых сигналов.

### В - этап приготовления

Поставьте в духовку приготавливаемое блюдо.
В это время на дисплей выводится сообщение «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», название режима приготовления, например, «МНОГОФУНКЦ. ПРИГОТОВ-Е», а также текущее время и время, оставшееся до окончания приготовления.

**С - окончание приготовления**

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту. Его можно отключить нажатием любой клавиши. Одновременно на дисплей выводится сообщение «ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».
Нагрев духовки прекращается автоматически, при этом для обеспечения возможности проверки полученного результата лампочки внутреннего освещения будут гореть еще примерно 15 минут.
Однако температура будет оставаться высокой еще в течение нескольких минут.
Если вы хотите продолжить приготовление в ручном режиме, достаточно нажать на ручку С и следовать далее указаниям, приведенным выше в разделе «Приготовление в ручном режиме».
Для завершения работы поверните ручку А в положение, соответствующее выключению.
В любой момент времени, выбрав «Возврат» с помощью ручки С, можно вернуться к предыдущему состоянию дисплея.

**Начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления**

В этом случае задается продолжительность приготовления и время его окончания. Предположим, что сейчас время 8.00, и мы хотим вести приготовление в течение **30 минут**, с завершением в **13.00**. После выбора продолжительности и режима приготовления в соответствии с указаниями, приведенными в предыдущем разделе, выберите «ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и для подтверждения нажмите на ручку С. Выберите время окончания приготовления (в рассматриваемом нами примере 13.00) и подтвердите свой выбор.
(Если этого не сделать, то через 13 секунд выбор будет подтвержден автоматически)
Теперь духовка запрограммирована и находится в режиме ожидания.
На дисплее одновременно отображаются параметры:
0h30 / 13:00
поочередно с ними высвечиваются их величины, соответственно,
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ / ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Выбрав «Возврат» с помощью ручки С, всегда можно изменить заданные параметры, режим приготовления, температуру и значения времени.

**Этап приготовления:**

При наступлении указанного времени начала приготовления, работа духовки соответствует описанию, приведенному выше, начиная с п.В предыдущего раздела.
При этом обратный отсчет продолжительности приготовления начинается немедленно, а не по достижении заданной температуры. Это связано с тем, что считается, что приготавливаемое блюдо было помещено в духовку в момент программирования. Время предварительного разогрева входит в длительность приготовления.

# Ориентировочная таблица времени приготовления

| Положение ручки выбора режима | Тип блюда или рецепт | Вес (кг) | Положение полок | Время предварительного нагрева (мин) | Положение ручки термостата (d2) | Продолжительность приготовления (мин) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Стандартный режим (режим естественной конвекции) | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Яичница | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Треска, ората (дорада), тюрбо | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Обычный хлеб | 1 | 2-4 одновр. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Запеканки | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Пресноводная рыба | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Полента с приправой | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Пироги с творогом | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| Режим конвекции с двусторонним нагревом | Жареная свиная спинка | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Запеченный кролик | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Тонкие лепешки | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Креветки, запеченные в духовке | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Треска, ората (дорада), тюрбо | 2 | 2-4 одновр. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Обычный хлеб | 2 | 2-4 одновр. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Фруктовые пироги | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Пироги с несладкой начинкой | 2 | 3-5 одновр. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| Режим «Master cooking» | Обычный хлеб | 1 | 3 | Для сокращения времени предварительного разогрева используйте функцию «Quick Cooking» («Быстрое приготовление») | 170 °C | 30-35 |
| | Арабский хлеб (пита) | 1 | 1 | | Макс. | 14-18 |
| | Пирог с овощами | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Пицца | 0,4 | 1-3 одновр. | | Макс. | 12-14 |
| | Курица (нарезанная кусками) | 0,8 | 2 или 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Цесарка, кролик (нарезанные кусками) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Индейка | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Утка | 1,5 | 2 или 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Жаркое из говядины | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Ората (дорада), каменный окунь (лаврак), треска | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Фаршированные овощи | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Сухое печенье | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Фруктовый пирог | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Безе | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| Режим конвекции | Пирог из тыквы | 2,5 | 2, 3 или 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Хлеб с отрубями | 1 | 1-4 одновр. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Слоеные пирожные | 1 | 1-4 одновр. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Соленое печенье | 0,75 | 1-3-5 одновр. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Пироги с овощами | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Песочный торт | 0,5 | 2 или 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Пирожки с сыром | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Форель в фольге | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| Режим конвекции «Multy power» («Многофункциональное приготовление») | Запеченный кролик + | 1,5 | 1-3-5 одновр. | 7,5 | 200 °C | 115-125 |
| | Запеканка с мясом + | 1,5 | 1-3-5 одновр. | | | 50-55 |
| | Пироги с несладкой начинкой | 1,5 | 1-3-5 одновр. | | | 35-40 |
| | Курица | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Молочный поросенок | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Соленое печенье | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Фруктовые пироги | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Запеченный картофель | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| Приготовление в режиме «quick cooking» («Быстрое приготовление») | Лепешки | 1 | 3 | 11,5 | Макс. | 55-60 |
| | Обычный хлеб | 1 | 1-4 одновр. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Черный хлеб | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Пицца | 0,9 | 1-3-5 одновр. | 11,5 | Макс. | 10-11 |
| | Ростбиф | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Рульки | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Индейка | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| Режим «Гриль» | Куриные крылышки | 1 | 4-5 одновр. | 7 | Макс. | 25-30 |
| | Стейк | 0,8 | 3 | 7 | Макс. | 20-25 |
| | Гребешки | 0,5 | 3 или 4 | 7 | Макс. | 14-16 |
| | Запеченный картофель | 1 | 3 | 7 | Макс. | 20-25 |
| | Пресноводная рыба | 1 | 3 или 4 | 7 | Макс. | 25-30 |
| | Помидоры, запеченные с сыром и сухарями | 0,5 | 2 или 3 | 7 | Макс. | 20 |
| | Угорь на шпажках | 0,5 | 3 | 7 | Макс. | 20-25 |
| | Индейка на шпажках | 0,5 | 4 | 7 | Макс. | 20-25 |
| Режим «Турбогриль» | Куриные окорочка | 1 | 4 или 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Свиные ребрышки | 0,5 | 4 | 14 | Макс. | 40-45 |
| | Цесарка | 1,2 | 4 | 14 | Макс. | 30-35 |
| | Ората (дорада) в фольге | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Курица | 1,5 | 3 | 14 | Макс. | 35-40 |
| | Перепела | 0,8 | 4 | 14 | Макс. | 30-35 |
| | Колбаски | 1 | 4 | 14 | Макс. | 20-25 |
| | Овощи | 1 | 4 или 5 | 14 | Макс. | 10-15 |

**Примечание:** Приведенные в таблице значения получены в результате испытаний, проведенных группой профессиональных поваров. Тем не менее, они являются ориентировочными и могут быть изменены в соответствии с индивидуальным вкусом.

ru

## Выбор предварительно заданных рецептов приготовления

Данная духовка Franke с электронным управлением позволяет готовить 35 видов блюд с использованием уже готовых программ приготовления с заранее заданными режимами, временем и температурой: после выбора рецепта духовка автоматически осуществляет приготовление соответствующего блюда, используя такую комбинацию программ, температуры и времени, которая позволяет получить наиболее оптимальные результаты. Все предварительно заданные рецепты были проверены и опробованы профессиональными поварами.
Чтобы задать один из 35 рецептов, выполните действия, описанные ниже.
Нажав и повернув ручку C, выберите «ПОШАГОВЫЙ РЕЖИМ», затем выберите «КОМПЛЕКТНЫЕ МЕНЮ» и далее выберите одну из 5 описанных типов блюд (овощи или паста, мясо, рыба, десерт и хлеб или пицца) и для подтверждения нажмите эту же ручку. Затем выберите один из предлагаемых рецептов, подтвердите и поместите продукты в духовку на уровень, рекомендованный в таблице приготовления (см. предыдущую страницу). На дисплей выводится название выбранного рецепта и предварительно заданный вес: это вес можно изменить, поворачивая ручку C (вес продуктов влияет на время приготовления). В этот момент можно выбрать, начинать ли приготовление сразу («НЕМЕДЛЕННЫЙ СТАРТ») или же позднее - задав с этой целью время окончания приготовления. Значение этого времени вначале отображается на дисплее с учетом продолжительности приготовления выбранного рецепта: с помощью ручки C можно изменить время окончания приготовления, задержав, тем самым, его начало. Затем для выбора режима, предлагаемого на дисплее поверните ручку A; после нажатия для подтверждения ручки C начинается нагрев духовки в соответствии с автоматически задаваемыми температурой и временем приготовления. В случае выбора неверного режима нагрев не начнется, а об ошибке известит звуковой сигнал. Ни один из предлагаемых рецептов не предусматривает использование предварительного нагрева:
Во время приготовления на дисплее будут чередоваться название выбранного рецепта и название режима приготовления, используемого в данный момент.
Процесс приготовления можно прервать и отменить на любом этапе, повернув ручку A в положение 0 («Выкл»). По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается; тем не менее, приготовленное блюдо поддерживается в горячем виде еще примерно 30 минут благодаря поддержанию пониженной температуры 80 °C.

## Функция Wellness

Программа Wellness позволяет по заранее заданным рецептам готовить максимально натуральные и диетические блюда из мяса, рыбы и овощей. Эта программа предусматривает продолжительное приготовление при низкой температуре (около 100 °C) без использования растительного масла или каких-либо других приправ: это обеспечивает сохранение всех содержащихся в продуктах питательных веществ (минеральных веществ, витаминов и др.) и подчеркивает их натуральный вкус.
Выберите «ПОШАГОВЫЙ РЕЖИМ», затем выберите программу Wellness и далее - один из 6 предварительно заданных рецептов, подтверждая каждое действие нажатием ручки C.
Затем выполните ту же последовательность операций, которая описана выше для выбора предварительно заданных рецептов.

## Режим «Комплектные меню»

Данный режим дает возможность одновременного приготовления до 3-х различных блюд (закуска, первое блюдо, второе блюдо, десерт - по выбору), входящих в состав комплектного мясного или рыбного меню, либо приготовления до 3 пицц или порций хлеба одновременно на 3-х поддонах.
Чтобы задать данный режим действуйте согласно нижеприведенным указаниям.
Нажав и повернув ручку C, выберите «ПОШАГОВЫЙ РЕЖИМ», затем выберите «КОМПЛЕКТНЫЕ МЕНЮ» И ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ НАЖМИТЕ ЭТУ ЖЕ РУЧКУ. Затем выберите нужную комбинацию блюд (A= закуска, 1= первое блюдо, 2= второе блюдо, D= десерт) рыбных и мясных меню и подтвердите помещение всех 3 блюд в духовку как показано на рисунке. Затем поверните ручку A для выбора режима, предлагаемого на дисплее, и подтвердите нажатием ручки C. На дисплее отобразится общее время приготовления выбранного меню.
Мясное меню состоит из следующих блюд:

– Закуска: 500 г – отдельные порции для 6/8 человек: суфле / пирожки с несладкой начинкой / яичница
– Первое блюдо: 2000 г – каннеллони/ лазанья
– Второе блюдо: 1500 г – курица / кролик, нарезанный кусками
– Десерт: 800 г – бисквитный торт / песочный торт

Рыбное меню состоит из следующих блюд:

– Закуска: 400 г – запеченные гребешки/ мидии / морские черенки
– Первое блюдо: 1800 г – блинчики с тунцом / каннеллони с окунем / ората (дорада)
– Второе блюдо: 1500 г – ората (дорада) / каменный окунь (лаврак) / треска (целая)
– Десерт: 800 г – песочный торт / фруктовый песочный пирог

В этот момент начинается нагрев духовки в соответствии с автоматически задаваемыми температурой и временем приготовления. Комплектные меню, за исключением 3-х пицц или хлеба на 3-х поддонах, не предусматривают использование предварительного подогрева.
В процессе приготовления на дисплее будет отображаться время, оставшееся до готовности последующего блюда и момента его извлечения из духовки. Звуковой сигнал (длительностью в одну минуту) сообщает об окончании приготовления каждого из 3-х блюд: одновременно на дисплее появляется надпись «ВЫНУТЬ ПОДДОН», и соответствующая буква начинает мигать.

Как только будет вынут третий и последний поддон, на дисплее появится надпись «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКОНЧЕНО».
Процесс приготовления можно прервать и отменить на любом этапе, повернув ручку А в положение «Выкл». По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается; тем не менее, приготовленное блюдо поддерживается в горячем виде еще примерно 30 минут благодаря поддержанию пониженной температуры 80 °C.

**ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ**: при выборе одновременного приготовления лишь двух блюд, чрезвычайно важно соблюдать расположение поддонов на соответствующих уровнях. В этом случае, когда на дисплее появится указание извлечь тот поддон, который не был задействован, достаточно проигнорировать это сообщение и дождаться следующего указания.
Кроме того, блюда никогда не должны помещаться в духовку в еще замороженном состоянии.

# Чистка и уход за духовкой

## Внимание

Перед тем как приступать к техобслуживанию духовки, всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки или отключайте напряжение в сети в помещении с помощью рубильника.
– Части из нержавеющей стали всегда будут выглядеть как новые, если промывать их водой или чистить специальными средствами с последующим протиранием насухо.
– Категорически запрещается использовать металлические мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность. **Категорически запрещается пользоваться пароочистителями и направлять струи воды непосредственно на духовку.**
– Пятна различного происхождения (сок, сахар, белок, жиры), которые могут появляться на дне духовки, вызваны, как правило, брызгами продуктов или их переливанием в процессе приготовления. Брызги могут быть вызваны чрезмерно высокой температурой во время приготовления, а переливание возможно при использовании посуды слишком малого размера или неверной оценки увеличения объема продукта при приготовлении. Таких неприятных явлений можно избежать, используя посуду с высокими краями или противень, входящий в комплект поставки. Для удаления пятен с поверхностей в нижней части камеры рекомендуется выполнять очистку при еще теплой духовке; чем больше времени проходит после выключения духовки, тем труднее удаляются пятна.

## Чистка дверцы духовки (Рис. 6)




– Мойка дверцы духовки, как с внутренней, так и с внешней стороны, выполняется теплой водой после полного охлаждения духовки, при этом следует избегать использования тряпок из грубых тканей. Для мойки стекол пользуйтесь специальными моющими средствами.
– Не используйте грубые абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных элементов духовки, поскольку они могут оставлять царапины на поверхности и вызывать разбивание стекла.
– Для чистки эмалированных частей, так же как и внутренних поверхностей духовки, следует пользоваться теплой водой и неабразивными моющими средствами.
– Для более тщательной чистки можно также снять декоративную пластиковую накладку дверцы духовки. Открыв дверцу, нажмите на нее по краям и снимите накладку, как показано на рисунке. Для повторной установки накладки достаточно сдвинуть ее на свое место и слегка надавить, чтобы защелкнулись боковые фиксаторы.

## Демонтаж внутреннего стекла дверцы духовки (только для моделей CR, CS и SM) (Рис. 2)

Можно снять внутреннее стекло дверцы духовки для выполнения его полной чистки; для этого следует выполнит следующие действия:
• при полностью открытой дверце поверните на 180° две расположенные на нижнем краю дверцы черные планки (с надписью «CLEAN») так, чтобы они вошли в соответствующие гнезда в корпусе духовки. **Примечание**: Убедитесь, что планки развернуты до упора (при их установке в такое положение раздается слабый щелчок).
• Осторожно приподнимите внутреннее стекло: две вышеуказанные планки не позволят дверце закрыться (если планки не будут повернуты до упора, снятие стекла приведет к немедленному закрыванию дверцы).

После выполнения чистки установите внутреннее стекло на место (правильное направление установки определяется надписью «TEMPERED GLASS», которая должна быть полностью читаемой) и верните обе крепежные планки в исходное положение.

**ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не пытайтесь закрывать дверцу, когда одна или обе планки полностью или частично ысвободили внутреннее стекло. По окончании чистки всегда помните о необходимости повернуть в исходное положение обе планки перед тем, как закрывать дверцу.

## Демонтаж внутреннего стекла дверцы духовки (только для моделей TL и CM) (Рис. 3)

Можно снять внутреннее стекло дверцы духовки для выполнения его полной чистки; для этого следует выполнит следующие простые операции:
• при полностью открытой дверце поверните на 180° две расположенные на нижнем краю дверцы черные планки (рис. 3a и 3b).

**Примечание**: Убедитесь, что планки развернуты до упора (при их установке в такое положение раздается слабый щелчок);

- осторожно приподнимите внутреннее стекло (рис. 3c): две вышеуказанные планки не позволят дверце закрыться (если планки не будут повернуты до упора, снятие стекла приведет к немедленному закрыванию дверцы);
- чтобы снять также промежуточное стекло, снимите две боковые прокладки (рис. 3d) и затем поднимите стекло (рис. 3e);
- после чистки вначале установите на место промежуточное стекло (рис. 3f) (правильное направление установки определяется надписью «TEMPERED GLASS», которая должна быть полностью читаемой), осторожно вставив его в пазы в верхней части дверцы и надавив на него до упора;
- затем установите обе прокладки (рис. 3g), обращая особое внимание на то, чтобы они уперлись в верхний профиль дверцы;
- в заключение установите внутреннее стекло (рис. 3h) и вновь поверните обе крепежные планки в первоначальное положение.

**ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не пытайтесь закрывать дверцу, когда одна или обе планки полностью или частично ысвободили внутреннее стекло. По окончании чистки всегда помните о необходимости повернуть в исходное положение обе планки перед тем, как закрывать дверцу.**

### Снятие боковых рам (все модели кроме CR 981 P M, CS 981 P M и SM 981 P M)

Изогните вниз поперечную распорку, вставленную в крепежную втулку, и выньте ее из втулки.
Наклоните раму вверх примерно на 60° и слегка надавите в направлении наклона. Держа раму в наклонном положении, выньте два верхних держателя из крепежных отверстий.

### Установка боковых рам (все модели кроме CR 981 P M, CS 981 P M и SM 981 P M)

Держа раму в наклонном положении, вставьте два верхних держателя в крепежные отверстия, слегка нажимая в направлении наклона.
Удерживая раму в наклонном состоянии, потяните ее в направлении наклона до тех пор, пока верхние держатели не окажутся упирающимися в наружную часть стенки камеры.
Поверните раму к стенке камеры. Изогните вниз поперечную распорку, вставленную в крепежную втулку, и выньте ее из втулки.

### Снятие дверцы духовки

Для облегчения чистки духовки можно снять ее дверцу (см. Рис. 4a, Рис. 4b и Рис. 4c), действуя описанным ниже способом:

– Петли (A) снабжены двумя подвижными скобами (B). При подъеме скобы (B) петля высвобождается из своего гнезда.
– После этого необходимо, поднимая дверцу вверх, извлечь ее наружу; для этого возьмитесь за края дверцы вблизи петель.
– Для установки дверцы на место прежде всего вставьте петли в соответствующие пазы.
– Перед тем как закрыть дверцу, убедитесь, что вы не забыли повернуть обе скобы (B) для блокировки петель.

### Замена лампочки духовки (Рис. 7)

В духовках Franke предусмотрена система внутреннего освещения с двумя лампочками прямоугольной формы. В случае необходимости замены лампочки внутреннего освещения духовки следует действовать следующим образом:

отключите электропитание духовки с помощью размыкателя, через который она подключается к сети, или вынув вилку сетевого шнура духовки из розетки;

– снимите стеклянный колпачок (A), поддев его плоской отверткой;
– извлеките лампочку и замените ее лампочкой, устойчивой к высокой температуре (300 °C) и имеющей следующие характеристики:
  Напряжение: **220/240 В ~ 50-60 Гц**
  Мощность: **25 Вт (SM 981 P) или 15 Вт (все остальные модели)**
  Цоколь: **G9 для галогенных лапочек (SM 981 P) или E14 «миньон» (все остальные модели)**.

**Примечание:** Не рекомендуется касаться лампочки руками; используйте в этих целях кусок ткани или лист впитывающей бумаги.

## Сервисный центр

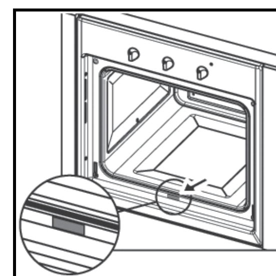
В случае выявления каких-либо неисправностей в процессе работы духовки обращайтесь в центр сервисного обслуживания. Адреса центров сервисного обслуживания приведены в прилагаемом списке.

**Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.**

### Укажите:

– тип неисправности;
– модель изделия (Art.);
– серийный номер (S.N.).

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.



# Указания по безопасности

- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может иметь место вследствие: неверной установки и ненадлежащей, ошибочной и неразумной эксплуатации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными психическими или двигательными возможностями (включая детей), или с отсутствием надлежащих навыков и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.

### В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:

Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного бытового электроприбора соблюдайте следующие правила и условия:

- обращайтесь только в авторизованные сервисные центры;
- всегда требуйте использования фирменных запчастей;
- данное изделие предназначено для непрофессионального бытового применения; нельзя изменять его характеристики;
- на паспортной табличке приведены символы стран, для которых действительно настоящее руководство;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только при условии его подключения к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами.
- **будьте осторожны, чтобы не коснуться нагревательных элементов и некоторых частей дверцы духовки во время ее работы, т.к. они сильно нагреваются; ни в коем случае не разрешайте детям приближаться к духовке.**

### Не позволяйте детям касаться следующих предметов:

- органам управления и прибору в целом;
- упаковочным материалам (мешки, полистироловые детали, гвозди и т.д.);
- духовке во время ее работы и сразу после выключения ввиду ее сильного нагрева;
- выведенному из эксплуатации изделию (в этом случае следует сделать безопасными узлы/детали, представляющие потенциальную опасность).

### Категорически запрещается:




- прикасаться к духовке влажными частями тела;
- использовать духовку, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть за корпус духовки или за сетевой шнур для отсоединения его от розетки;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;
- перегораживать отверстия для вентиляции или отвода тепла;
- оставлять сетевые шнуры других электробытовых приборов на горячих частях духовки;
- подвергать прибор воздействию атмосферных агентов (дождя, солнечных лучей);
- использовать духовку для хранения различных предметов;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи духовки;
- использовать переходники, тройники, удлинители и т.д.;
- выполнять установку или ремонт духовки без участия квалифицированных специалистов.

### Необходимо обращаться к квалифицированным специалистам в указанных ниже случаях:

- для установки духовки (с соблюдением указаний изготовителя);
- при появлении сомнений в правильности работы духовки;
- для замены сетевой розетки в случае ее несовместимости с вилкой сетевого шнура духовки.

### Обращайтесь в авторизованные изготовителем центры сервисного обслуживания в следующих случаях:

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- для замены или при повреждении сетевого шнура;
- при неисправности или неверной работе духовки; при этом требуйте использования оригинальных запчастей.

### Рекомендуется придерживаться следующих правил:

- использовать духовку исключительно для приготовления продуктов питания;
- перед выполнением любой операции по чистке и техобслуживанию или в случае неисправности отключать духовку от сети электропитания;
- пользоваться специальными рукавицами для того, чтобы ставить или вынимать посуду из духовки;
- всегда браться за ручку дверцы по центру, так как по краям она может нагреваться сильнее из-за выходящего из камеры горячего воздуха;
- всегда проверять, чтобы при неиспользуемой духовке ручки управления находились в выключенном положении;
- в случае принятия решения о прекращении эксплуатации изделия отсоединить его от сети электропитания.

# Установка (Рис. 5)

**Внимание:** Установку прибора следует выполнять в соответствии с действующими нормами и правилами. Установка должна выполняться только уполномоченными специалистами.

## Некоторые требования к кухонной мебели

Детали (пластиковые материалы и ДСП) мебели, в которую встраивается духовка, должны быть склеены связками, устойчивыми к высокой температуре (макс. 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформациям и отклеиванию. Должно быть предусмотрено свободное прохождение соединительных электрических кабелей между элементами мебели. Мебель, в которую встраивается духовка, должна быть достаточно прочной для того, чтобы выдерживать ее вес.
Духовка должна быть надежно закреплена в предусмотренной для этого нише. Духовка может встраиваться в стойку (колонну) или под столешницу сборной кухонной мебели; при этом должна быть обеспечена необходимая вентиляция (см. рис. 6 для различных моделей).

# Указания по монтажу

## Модели CM и TL (Рис. 8a/8b/8c)

Измерьте толщину стенки (S) мебели, обычно равную 16, 18 или 20 мм.

**Стенка толщиной 16 мм**: установите на каждой крепежной скобе (F) 2 накладки (T) с номером **16**.

**Стенка толщиной 18 мм**: установите на каждой крепежной скобе (F) 2 накладки (T) с номером **18**.

**Стенка толщиной 20 мм**: для 20-мм стенки установки накладок не требуется.

Установите скобы (F), приложив их к стенке мебели, а снизу - к панели, на которой будет стоять духовка.

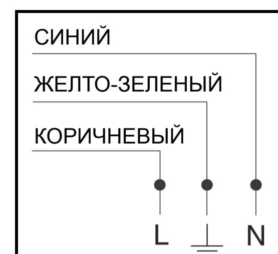
Закрепите скобы (F) с помощью винтов (V). Вставьте духовку в мебель, полностью откройте дверцу и прикрепите духовку к скобам (F) с помощью 4 винтов (V) и 4 пластиковых бобышек (D).

## Модели CR, CS, SG и SM (Рис. 8d)

Вставьте духовку в нишу для встраивания; прикрепите корпус духовки с помощью 4 винтов и 4 втулок, входящих в комплект поставки, к стенкам мебели, используя боковые отверстия (Рис. 8d).

**Примечание: В случае установки духовки под варочной панелью предварительно разверните вправо или влево патрубок этой панели (R), чтобы обеспечить правильную установку духовки (Рис. 8e).**

# Подключение к электрической сети




Духовка FRANKE поставляется в комплекте с трехполюсным кабелем питания, провода которого имеют свободные концы.

В случае стационарного соединения, на участке между духовкой и сетью электропитания должен быть установлен размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное отключение прибора в условиях перенапряжения категории III.ъ Проверяйте соблюдение следующих условий:

a) вилка и розетка должны быть рассчитаны на ток 16 A;
b) как вилка, так и розетка должны быть легко доступны и установлены так, чтобы исключить возможность прикосновения к находящимся под напряжением частям, когда вилка вставляется в розетку или вынимается из нее;
c) вилка должна вставляться без приложения усилия;
d) при встраивании в мебель духовка не должна опираться на вилку, вставленную в розетку;
e) в одну розетку не должны включаться кабели питания двух приборов;
f) в случае замены кабеля питания необходимо использовать кабель 3 x 1,5 мм$^2$ типа H05VV-F;
g) при подключении проводов к клеммам необходимо строго соблюдать полярность (коричневый провод = фаза, синий провод = ноль, желто-зеленый провод = земля).

**Примечание:** Убедитесь, что характеристики домашней электрической сети (напряжение, максимальная мощность и сила тока) соответствуют номинальным характеристикам приобретенной вами духовки FRANKE.

**Примечание:** для предупреждения всех возможных рисков при замене поврежденного токоподводящего кабеля, эта замена должна проводиться изготовителем духовки или специалистами его сервисной службы, либо лицом с подобной квалификацией.

# Технические данные

**Полезные размеры духовки:**
**Модели CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M:**
ширина: 430 мм
глубина: 410 мм
высота: 370 мм
**Модели SM M и SM P**
ширина: 430 мм
глубина: 410 мм
высота: 320 мм

**Полезный объем духовки:**
Модели CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 литров
Модели SM M и SM P: 57 литров

**Потребляемая мощность (в стандартном режиме):**
для достижения температуры 175 °C: 0,32 кВтч
для поддержания температуры 175 °C: 0,62 кВтч
общая потребляемая мощность: 0,94 кВтч

**Потребляемая мощность (в режиме конвекции):**
для достижения температуры 200 °C: 0,31 кВтч
для поддержания температуры 200 °C: 0,81 кВтч
общая потребляемая мощность: 1,12 кВтч

**Напряжение и частота электрической сети:**
220/240 В ~ 50-60 Гц

**Общая мощность и номинальный ток плавкого предохранителя:**
2850 Вт - 16 А
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Мощность нагревательных элементов:**
верхнего: 1000 Вт
нижнего: 1250 Вт
гриля: 2250 Вт
кольцевого: 2000 Вт
электровентилятора: 30 Вт
лампочка для освещения духовки: 15 Вт x 1
лампочка для освещения духовки (SM 981 P): 25 Вт x 1
тангенциального вентилятора: 15 Вт
тангенциальный вентилятор (SM 981 P): 35 W



Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

– 2006/95/EC (по низковольтному оборудованию);
– 2004/108 CEE (по электромагнитной совместимости).




**ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ**

**в соответствии со статьей 15 законодательного акта от 25 июля «Применение Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах и утилизации отходов».**

Имеющийся на приборе символ перечеркнутого контейнера для мусора указывает на то, что по завершении срока службы данное изделие должно утилизироваться отдельно от обычных бытовых отходов.

Поэтому пользователь обязан сдать изделие с истекшим сроком службы в соответствующий пункт сбора электронных и электрических отходов или же вернуть его в магазин в момент приобретения нового изделия аналогичного типа, из расчета один к одному.



Надлежащая утилизация прибора обеспечивает правильность его дальнейшей переработки с соблюдением норм по охране окружающей среды, что позволяет исключить возможное негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье людей, а также способствует вторичному использованию материалов, применяемых в оборудовании.

Утилизация прибора, выполненная пользователем с нарушением действующих правил, влечет за собой применение административных санкций согласно закону №22/1997 (ст. 50 и последующие Закона № 22/1997).

# Spis treści



# Wstęp

Dziękujemy za wybranie produktu Franke.
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

# Widok z bliska

## Panel sterowania

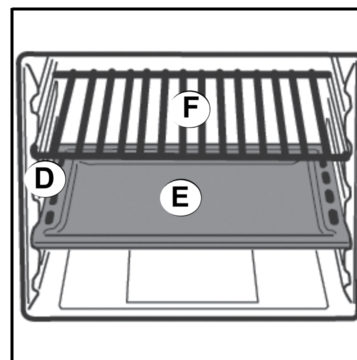
(A) Pokrętło wyboru trybu pieczenia

(B) Graficzny wyświetlacz LCD, na którym pokazują się następujące informacje:
przed pieczeniem: menu różnych ustawień oraz wyboru pieczenia
podczas pieczenia: temperatura
czasy pieczenia (narastająco, długość, koniec pieczenia)
minutnik
wybrany tryb pieczenia
różne wskazówki dla użytkownika

(C) Pokrętło zwiększania (+) / zmniejszania (-), do przodu / do tyłu oraz potwierdzania (OK)

### (D) Prowadnice ociekacza oraz rusztu

Służą do zapewnienia prawidłowego umieszczenia rusztów oraz ociekaczy na 5. lub 6. poziomie (w zależności od modelu; od pozycji 1 na dole do 6 na samej górze); w informacyjnej tabeli pieczenia (str. 128) znajdują się informacje na temat idealnego poziomu dla danego użycia piekarnika.




### (E) Ociekacze

Służą do zbierania soków wydzielających się podczas pieczenia lub do bezpośredniego pieczenia potraw; jeśli nie są używane, należy je wyjąć z piekarnika na czas pieczenia. Ociekacze wykonane są ze stali typu AA pokrytej emalią i są przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi. **Uwaga:** Aby uzyskać lepsze efekty pieczenia, zaleca się wstawienie ociekacza skierowanego pochyłą częścią w stronę tylnej ściany komory piekarnika.

### (F) Ruszt

Służy do podtrzymywania blach do pieczenia, form do ciast oraz różnych pojemników, za wyjątkiem ociekacza dołączonego w komplecie, lecz przede wszystkim do pieczenia mięsa, ryb oraz chleba z funkcjami Grill i Grill+termoobieg. Należy unikać bezpośredniego kontaktu rusztu z potrawą.

# Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uruchomić puste urządzenie, ustawiając temperaturę na maksimum.
Rozgrzewać w ten sposób piekarnik przez co najmniej 40 minut. Ustawić funkcję Termoob. GrzanieGóraDół, otworzyć drzwi piekarnika i zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu.
Zapach, który powstanie podczas tej czynności, spowodowany jest parowaniem substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika w okresie pomiędzy jego produkcją a instalacją. Po upływie tego czasu piekarnik jest gotowy do użytku.

# Rady

Aby zapewnić optymalne wyniki pieczenia, zaleca się, aby nie wkładać potraw do zimnego piekarnika, lecz do nagrzanego do odpowiedniej temperatury.
Podczas pieczenia nie kłaść naczyń, blach itp. bezpośrednio na dnie piekarnika, lecz na rusztach lub ociekaczach dostarczanych w komplecie, które można włożyć na jeden z 5 poziomów; nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie emalii piekarnika.
Nie przykrywać ścianek piekarnika, a w szczególności dolnej części komory pieczenia, folią aluminiową.
Ewentualne naprawy należy zlecić do specjalistycznego serwisu.
Skontaktować się z najbliższym naszym autoryzowanym serwisem i żądać zastosowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
Państwa piekarnik Franke jest pokryty specjalną, łatwą w czyszczeniu emalią, dzięki czemu nie dochodzi do wielokrotnego przypiekania pozostałości z poprzedniego pieczenia.
**Uwaga:** - Przed uruchomieniem piekarnika uważnie zapoznać się z odnośnymi instrukcjami.

# Sposób eksploatacji

W Państwa piekarniku połączono najlepsze cechy tradycyjnych piekarników o naturalnej "statycznej" konwekcji z nowoczesnymi piekarnikami z konwekcją wymuszoną - "z termoobiegiem". Jest to urządzenie wszechstronne, które pozwala na łatwe i bezpieczne wybranie jednego z różnych sposobów pieczenia. Aby zapewnić optymalne wykorzystanie zalet Państwa piekarnika Franke, prosimy o częste korzystanie z informacyjnej tabeli pieczenia na str. 128.

## Ustawienia

Należy najpierw wejść do menu "USTAWIENIA" i odpowiednio zaktualizować wyświetlane dane.
Włączyć piekarnik. Ustawić pokrętło C na pozycji "USTAWIENIA" i potwierdzić naciskając samo pokrętło.
Przy pomocy pokrętła można wybrać ustawienie daty i godziny, języka, jasności panelu sterowania, kontrastu wyświetlacza oraz tonu sygnału dźwiękowego.
Można również zmieniać różne wartości i potwierdzać zmiany poprzez naciśnięcie pokrętła C.
Tak potwierdzone ustawienia są zapamiętywane i zachowywane również po wyłączeniu piekarnika. Ponadto, będą one zachowane nawet w razie czasowego braku zasilania trwającego do 10 godzin.




## Opcje

**Wyświetlacz Eko**: po włączeniu tej opcji zmniejsza się jasność wyświetlacza w trybie czuwania piekarnika, co pozwala nieco zmniejszyć pobór energii.
**Wyświetlacz wyłączony**: po włączeniu tej opcji wyświetlacz nie jest podświetlony, gdy piekarnik nie pracuje. Wynika to zarówno ze względów estetycznych, jak i z uwagi na oszczędność energii.
**Wersje oprogramowania**: informuje o wersji oprogramowania zainstalowanego w piekarniku. Jest to przydatne na wypadek ewentualnej interwencji serwisowej w piekarniku.
**Tryb Demo**: uruchomienie wymaga wpisania hasła. Pozwala na pracę piekarnika bez włączania grzałek. Opcja nie jest przeznaczona dla użytkownika końcowego.

## Praca piekarnika w trybie ręcznym

Po przekręceniu pokrętła A natychmiast przechodzi się do trybów Pieczenia ręcznego. Każdemu z nich odpowiada zalecana temperatura, którą można zmieniać wg indywidualnych preferencji przy pomocy pokrętła po prawej stronie.
Po wybraniu Trybu Pieczenia piekarnik zaczyna się nagrzewać: na wyświetlaczu pojawia się informacja o upływie czasu od rozpoczęcia pieczenia.
**Aby wyzerować ten czas i rozpocząć odliczanie od nowa, np. w związku z włożeniem potrawy, należy krótko nacisnąć pokrętło C, a następnie wybrać i potwierdzić "Wyzeruj czas od rozpoczęcia".**
Na wyświetlaczu pojawia się opis aktywnej funkcji i wyświetla się na zmianę z komunikatem "NAGRZEWANIE" do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury piekarnik dwukrotnie emituje trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pokazuje się tylko opis aktywnej funkcji. W tym momencie symbol termometru ( ) będzie wskazywał, że "słupek rtęci" osiągnął maksymalny poziom: jest to zawsze wskaźnik chwilowej temperatury wewnętrznej (również po osiągnięciu ustawionej temperatury chwilowe wahania na przedostatnim poziomie słupka rtęci można uznać za element zwykłego procesu samoregulacji piekarnika).

W dowolnym momencie można zmienić ustawioną temperaturę przy pomocy pokrętła C, przechodząc od minimum 50 °C (z wyjątkiem funkcji Rozmrażanie, Grill oraz Grill+Termoobieg - patrz rozdział “Tryby pieczenia”) do maksimum 270 °C (za wyjątkiem funkcji Rozmrażanie, Duszenie (230 °C), Grill oraz Grill+Termoobieg) ze skokiem co 5 °C.
**Temperatura chwilowa:** po dłuższym naciśnięciu pokrętła C (przez ok. 5 sekund) wyświetli się chwilowa temperatura piekarnika.
**Blokada uruchomienia:** po wciśnięciu i jeszcze dłuższym przytrzymaniu pokrętła C (przez ok. 10 sekund) włącza się blokada uruchomienia (na wyświetlaczu pojawia się symbol kluczyka, sygnalizując włączenie): funkcja ta dezaktywuje działanie pokrętła. Aby wyłączyć tę funkcję, ponownie nacisnąć pokrętło C i przytrzymać przez ok. 10 sekund.

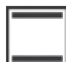
## Tryby pieczenia



### Duszenie (Rozmrażanie - Szybkie rozmrażanie - Podgrzewanie naczyń)

Włączają się częściowo grzałka okrągła oraz grzałka górna. Niska moc oraz działanie wentylatora umożliwiają równomierne i bardzo delikatne pieczenie. Doskonale nadaje się do suchych ciast oraz każdego rodzaju długiego pieczenia w niskiej temperaturze.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 100 °C dla pieczenia typu “wellness” i przewiduje się nagrzewanie piekarnika przed włożeniem potraw.
W tym piekarniku Franke można dodatkowo zmieniać ten program i przy pomocy pokrętła C powoli, stopniowo i w sposób kontrolowany rozgrzewać powietrze z wykorzystaniem niewielkiej mocy. W ten sposób otrzymuje się nowe możliwości przygotowywania potrawy:

| | |
|---|---|
| **Rozmrażanie** | Temperatura wynosi jedynie 25-30 °C, a wentylator wewnętrzny jest włączony. |
| **Szybkie rozmrażanie** | W temperaturze między 35 a 55 °C i przy włączonym wentylatorze uzyskuje się warunki do szybkiego rozmrażania potraw. |
| **Podgrzewanie naczyń** | Podnosząc temperaturę do zakresu między 60 a 80 °C uzyskuje się możliwość podgrzania do odpowiedniej temperatury już gotowe, lecz zimne potrawy lub potrawy, które należy utrzymywać w cieple bez dopuszczenia do ich pieczenia. |



### Pieczenie konwencjonalne naturalne

Piekarnik jest nagrzewany od góry (grzałka górna) oraz od dołu (grzałka dolna). Jest to funkcja pieczenia tradycyjnego, co pozwala na jednolite upieczenie Państwa potraw przy wykorzystaniu tylko jednej półki.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 180 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.



### Pieczenie wspomagane

Włącza się grzałka górna oraz grzałka dolna, a także wentylator wewnątrz piekarnika.
Stałe i jednolite ciepło pozwala na upieczenie oraz na przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec również różne potrawy wykorzystując maksymalnie 2 półki równocześnie.



### Pieczenie “Master cooking”

Włączają się częściowo grzałka okrągła, dolna oraz górna. Jednolita mieszanka temperatury, której sprzyja termoobieg, zapewnia doskonałe wyniki pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.



### Pieczenie + termoobieg

Włącza się grzałka okrągła i zaczyna działać wentylator. Stały i jednolity rozkład ciepła pozwala na równomierne upieczenie i przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec równocześnie różne potrawy pod warunkiem, że ich temperatury pieczenia są podobne. Jest to najdelikatniejsze pieczenie z termoobiegiem spośród wszystkich dostępnych w tym piekarniku Franke. Idealnie nadaje się do przygotowywania słodyczy oraz ciast. Pozwala na pieczenie na trzech półkach równocześnie.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 150 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.



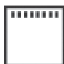
### Pieczenie “Multi Power”

Włącza się okrągła grzałka, przy częściowym działaniu grzałki górnej i dolnej oraz wentylatora. Jest mocniejsza od poprzedniej funkcji i szybciej osiąga się ustawioną temperaturę. Wraz z równomiernym rozprowadzaniem ciepła sprawia to, że funkcja ta jest idealna do przygotowywania pieczeni z mięsa i ryb oraz do zapiekanek makaronowych z użyciem do 3 półek piekarnika.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 200 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.



## Pieczenie “Quick cooking”

Włącza się grzałka okrągła wraz z grzałką górną oraz wentylatorem. Jest to najmocniejsza spośród funkcji w tym piekarniku Franke. Rozkład temperatur został opracowany w taki sposób, aby zapewnić pewną dominację grzania do dołu. Idealnie nadaje się do przygotowywania pizzy lub szybkiego pieczenia mrożonek. Może być wykorzystywana do szybkiego osiągnięcia żądanej temperatury, po czym można wybrać dowolny program.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 220 °C, co umożliwia rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potraw.



## Grill

Po włączeniu grzałki grilla znajdującej się w górnej części piekarnika te programy pieczenia działają z wykorzystaniem promieni podczerwonych. Nie jest zatem ważna temperatura, lecz ilość promieniowania, która jest proporcjonalna do ustawionego poziomu mocy.
Można wybrać jeden z 4 poziomów mocy: 20 %, 40 %, 60 % (domyślnie) oraz 80 % maksymalnej mocy grilla.
Lepiej wkładać potrawę do zimnego piekarnika, wykorzystując od razu inkandescencję grzałki grilla. Takie szybkie opiekanie powierzchni sprawia, że mięso wewnątrz jest bardzo miękkie; funkcję tę można również wykorzystać do szybkiego przygotowania tostów z nawet 9 kromek chleba.
Jeśli grill jest używany przez dłuższy czas, piekarnik sam ogranicza maksymalną temperaturę, a grill w takiej sytuacji ogranicza swoją wydajność.
Piekarnik Franke został opracowany w taki sposób, aby grillowanie odbywało się przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach.

**Ostrzeżenie:** Firma Franke zaprojektowała piekarnik w taki sposób, aby w maksymalny sposób chronić ręce użytkowników podczas wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika. Grzałka grilla bardzo się nagrzewa podczas pracy; unikać dotykania jej, nawet przypadkiem, podczas obracania i wyjmowania grillowanych potraw.
Fabrycznie ustawiony poziom mocy to 60% mocy maksymalnej. Nie przewiduje się wstępnego rozgrzewania piekarnika.



## Grill + termoobieg

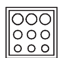
Włącza się grzałka grilla znajdująca się w górnej części piekarnika oraz wentylator. Dzięki temu oprócz jednokierunkowego nagrzewania wewnątrz piekarnika dochodzi do wymuszonego obiegu powietrza. W ten sposób zapobiega się przypaleniu powierzchni potraw i zwiększa przenikanie ciepła. Doskonałe wyniki osiąga się wykorzystując funkcję Grill+termoobieg do przygotowywania szaszłyków mieszanych (z mięsem i warzywami), kiełbasek, kotletów wieprzowych, kotletów jagnięcych, piersi z kurczaka, przepiórek w szałwi, filetów wieprzowych, itp.
Fabrycznie ustawiony poziom mocy to 60% mocy maksymalnej. Nie przewiduje się nagrzewania piekarnika.

pl



## Oświetlenie piekarnika (wszystkie modele za wyjątkiem CR 981 P M, CS 981 P M i SM 981 P M)

Ten symbol odpowiada zapaleniu oświetlenia wewnętrznego piekarnika bez ustawienia nagrzewania. Funkcja taka jest przydatna podczas czyszczenia wyłączonego piekarnika, ponieważ dzięki niej widać wnętrze komory piekarnika.



## Automatyczne czyszczenie “Piroliza” (tylko CR 981 P M, CS 981 P M i SM 981 P M)

Funkcja automatycznego czyszczenia z wykorzystaniem PIROLIZY sprawia, że czyszczenie piekarnika jest proste, szybkie i natychmiastowe. Dzięki temperaturze osiąganej wewnątrz komory piekarnika - 480 °C - dochodzi do zwęglenia wszystkich resztek potraw i tłuszczów wewnątrz piekarnika. Podczas tego procesu niektóre cząsteczki resztek mogą się świecić - jest to normalne zjawisko natychmiastowego spalania cząstek resztek.
Włączenie tej funkcji pokrętłem A powoduje, że od momentu osiągnięcia temperatury 330°C i (po osiągnięciu maksymalnej temperatury) aż do wystygnięcia piekarnika do temperatury poniżej 180°, drzwiczki piekarnika są zablokowane, a zatem nie można ich otworzyć. Ten stan jest sygnalizowany przez podświetlony symbol kłódki. Poza tym w trakcie procesu nagrzewania zapala się także symbol z literą „P”.
Zalecenia przed czyszczeniem:

1. Nie zostawiać niczego wewnątrz piekarnika, wyjąć wszystkie akcesoria - ociekacze, ruszty, prowadnice boczne, teleskopowe, itp. Nie tylko blokują one prawidłowy obieg ciepła po ściankach komory, lecz mogą same ulec uszkodzeniu w związku z wysoką temperaturą.
2. Wilgotną gąbką postarać się usunąć resztki potraw, lecz absolutnie unikać stosowania detergentów oraz wszelkich innych środków czystości.
3. W żaden sposób nie blokować obiegu powietrza na obszarze przed piekarnikiem.

Przede wszystkim nie pozostawiać niczego na uchwycie drzwi piekarnika.
Podczas trwania funkcji automatycznego czyszczenia “Piroliza” powierzchnie mogą się bardzo nagrzać. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
Ewentualne przyciemnienie wyświetlacza LCD podczas procesu Czyszczenie Piekarnika - Piroliza jest zjawiskiem naturalnym. Chodzi o ochronę samego wyświetlacza przed bardzo wysokimi temperaturami w trakcie tego procesu.

Przyciemnienie może trwać nawet kilkadziesiąt minut, w tym czasie dwie dodatkowe sygnalizacje podają niezbędne informacje o trwaniu procesu (P) i o zablokowaniu drzwiczek (kłódka).
**UWAGA:** Ewentualne przyciemnienie wyświetlacza LCD podczas procesu Pieczenie może być spowodowane nieprawidłowym działaniem układu chłodzącego piekarnika, który włącza system ochrony, co jest wskazywane przez miganie symbolu P (Protection). W takim przypadku zaleca się wyłączenie piekarnika i poczekanie, aż ostygnie. Jeśli to zjawisko się powtórzy, zaleca się kontakt z serwisem technicznym.

## Wentylacja chłodząca

Aby zapewnić obniżenie temperatury drzwi, panelu oraz boków, piekarnik Franke jest wyposażony w wentylator chłodzący, który uruchamia się automatycznie, gdy piekarnik jest gorący. Gdy wentylator pracuje, można odczuć strumień powietrza wychodzący pomiędzy frontem a drzwiami piekarnika. Szczególną uwagę przyłożono do faktu, aby zapewnić, że prędkość wychodzącego nie przeszkadzała w kuchni oraz aby maksymalnie obniżyć poziom wytwarzanego hałasu.
**W celu zapewnienia pełnej ochrony mebli, po zakończeniu pieczenia wentylacja działa do momentu, gdy piekarnik nie będzie wystarczająco chłodny.**

## Programowanie czasu pieczenia

Umożliwia zaprogramowanie trybu pieczenia na żądany czas i temperaturę.
Istnieją następujące możliwości:

 - minutnik: odlicza określony czas od końca - lecz nie ma wpływu na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia;

 - długość pieczenia: natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości czasu trwania;

 - czas zakończenia pieczenia: opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości pieczenia.

## Ustawianie minutnika

Minutnik jest niezależny od wszelkich innych funkcji piekarnika i służy do ustawiania dowolnego czasu, po upływie którego uruchomi się sygnał dźwiękowy. Nie ma on związku z procesami pieczenia.

Włączyć piekarnik wciskając krótko jeden raz pokrętło C. Zacznie migać ikona TIMER, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat “NASTAWIANIE MINUTNIKA”. Wybrać “MINUTNIK” i potwierdzić tym samym pokrętłem. Następnie ustawić żądany czas (skok co 30 sekund, a w przypadku czasu powyżej 1 godziny - co 1 minutę) - maksymalnie 9 godzin i 59 minut. Zawsze potwierdzać przez naciśnięcie pokrętła C.
(Nawet wobec braku potwierdzenia po ok. 15 sekundach piekarnik sam potwierdza ustawienie.)
W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się komunikat “MINUTNIK” i rozpocznie się odliczanie od końca.
Jeśli pozostały czas przekracza 1 godzinę, jest on wyświetlany w godzinach i minutach (np. 1h:03 oznacza, że pozostała jeszcze 1 godzina i 3 minuty).
Jeśli pozostały czas jest krótszy niż 1 godzina, jest on wyświetlany w minutach i sekundach (np. 9′14 oznacza, że pozostało jeszcze 9 minut i 14 sekund do końca).
Po upływie ustawionego czasu piekarnik emituje alarm dźwiękowy trwający 1 minutę. Można wyciszyć go naciskając dowolny przycisk. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawi się komunikat “KONIEC CZASU MINUTNIKA”.
Aby zresetować ustawiony minutnik, nacisnąć pokrętło C, a następnie obracając nim zmienić odliczany czas.
Jeśli oprócz minutnika są ustawiane również inne parametry programowania, również one pojawiają się na wyświetlaczu. Piekarnik będzie kontynuował swoje odliczanie od końca i wyemituje końcowy sygnał dźwiękowy.
Minutnik można również ustawić po wybraniu funkcji pieczenia z menu Gotowanie ręczne: tryby ustawienia są takie same, jak opisano powyżej.

## Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości

Załóżmy, że chcemy wykonać pieczenie, które ma trwać 30 minut w temperaturze 200 °C. Po włączeniu piekarnika wybrać tryb pieczenia w menu “Gotowanie ręczne” i zaznaczyć “Czas gotowania”. Potwierdzić przez naciśnięcie pokrętła C.
Następnie ustawić żądaną długość czasu pieczenia (w naszym przykładzie 30 minut) w zakresie od minimum 1 minuty do maksimum 9 godzin i 59 minut. Po potwierdzeniu na wyświetlaczu pojawia się przewidywana godzina zakończenia pieczenia. Po kolejnym potwierdzeniu rozpoczyna się pieczenie (nawet wobec braku potwierdzenia po ok. 15 sekundach pieczenie rozpoczyna się automatycznie). Przy pomocy pokrętła C można teraz zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę w zakresie od minimum 50 °C do maksimum 270 °C (w naszym przykładzie 200 °C) skokami co 5°.

**UWAGA**: We wszystkich funkcjach za wyjątkiem Rozmrażania, Grill oraz Grill+termoobieg, po potwierdzeniu długości czasu pieczenia (jeśli trwa ono co najmniej 15 minut), pojawia się pytanie, czy włączyć Funkcję Grillowanie podczas ostatnich 5 minut pieczenia. Funkcja ta pozwala na przyrumienienie i wypieczenie potraw.

**A - faza nagrzewania**

(Zawsze można poprawić ustawione parametry, wykonując te same czynności)
W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się komunikat “NAGRZEWANIE” oraz nazwa trybu pieczenia, np. “PIECZENIE MULTI POWER”, a także informacja o ustawionym czasie trwania pieczenia i bieżącej godzinie.

Termometr oraz rosnący słupek rtęci ( ) informują, że w piekarniku podnosi się temperatura.
Wyświetlacz rozpocznie odliczanie od końca dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury (za wyjątkiem funkcji Grill, gdzie odliczanie od końca rozpoczyna się natychmiast). Poinformuje o tym podwójna sekwencja trzech sygnałów dźwiękowych.

**B - faza pieczenia**

Włożyć potrawę.
W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się komunikat “CZAS GOTOWANIA” oraz nazwa trybu pieczenia, np. “PIECZENIE MULTI POWER”, a także bieżąca godzina i odliczanie o czasie pozostałym do końca pieczenia (w formie odliczania od końca).

**C - koniec pieczenia**

Po upływie ustawionego czasu piekarnik emituje alarm dźwiękowy trwający 1 minutę. Można wyciszyć go naciskając dowolny przycisk. Jednocześnie, na wyświetlaczu pojawia się komunikat “ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA”.
Piekarnik samoczynnie przerywa nagrzewanie, natomiast nadal działa oświetlenie wewnętrzne, które umożliwia kontrolę pieczenia przez ok. 15 minut. Temperatura, jednakże, będzie przez wiele minut wysoka.
Aby kontynuować gotowanie ręczne, wystarczy nacisnąć pokrętło C i przeprowadzić procedurę opisaną powyżej w rozdziale Gotowanie ręczne.
Aby całkowicie zakończyć pracę urządzenia, należy przestawić pokrętło A w położenie odpowiadające wyłączeniu.
Ustawienie pokrętła C w położenie “Powrotu” umożliwia powrót do poprzedniego menu w dowolnym momencie.

**Opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości**

Należy ustawić długość pieczenia oraz godzinę zakończenia pieczenia. Załóżmy, że jest godzina 8.00, a chcemy wykonać pieczenie, które ma trwać **30 minut** i skończyć się o godzinie **13.00**. Po ustawieniu długości oraz trybu pieczenia zgodnie z instrukcjami w poprzednim rozdziale wybrać “KONIEC GOTOWANIA” i potwierdzić przez naciśnięcie pokrętła C. Wybrać godzinę zakończenia pieczenia (w naszym przykładzie 13.00) i potwierdzić.
(Nawet wobec braku potwierdzenia po ok. 13 sekundach piekarnik sam potwierdza ustawienie.)
Piekarnik jest zaprogramowany i znajduje się w trybie czuwania.
Na wyświetlaczu pojawiają się jednocześnie komunikaty:
0h30 / 13:00
Wyświetlacz informuje jednocześnie o ich znaczeniu, tj.:
CZAS GOTOWANIA / KONIEC GOTOWANIA
Zawsze można poprawić ustawione parametry, tryby, temperaturę oraz czasy, przestawiając pokrętło C w położenie “Powrotu”.




**Fazy pieczenia:**

Po nadejściu momentu rozpoczęcia pieczenia piekarnik zachowuje się jak opisano w punkcie B w poprzednim paragrafie.
Wsteczne odliczanie czasu trwania pieczenia rozpoczyna się od razu, a nie po osiągnięciu żądanej temperatury.
Dzieje się tak, ponieważ zakłada się, że potrawa została włożona do piekarnika w momencie programowania.
Czas nagrzewania piekarnika jest zawarty w czasie trwania pieczenia.

# Informacyjna tabela pieczenia

| Ustawienie pokrętła wyboru programów | Rodzaj potrawy lub przepis | Waga (kg) | Pozycja półek | Czas nagrzewania (min.) | Ustawienie termostatu (d2) | Czas pieczenia (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pieczenie konwencjonalne naturalne** | Pieczeń wieprzowa | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omlety | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Dorsz-Dorada-Turbot | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Bułki | 1 | 2-4 równocz. | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Zapiekanki | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Ryby słodkowodne | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Polenta z przyprawami | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Serniki | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Pieczenie wspomagane** | Pieczeń wieprzowa | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Królik zapiekany | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | Chlebek Crescia Marchigiana | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Raki z pieca | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Dorsz-Dorada-Turbot | 2 | 2-4 równocz. | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Bułki | 2 | 2-4 równocz. | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Ciasta owocowe | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Tarta warzywa+mięso | 2 | 3-5 równocz. | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Pieczenie "Master cooking"** | Bułki | 1 | 3 | Aby przyspieszyć czas nagrzewania, użyć funkcji "Quick Cooking" | 170 °C | 30-35 |
| | Tortilla | 1 | 1 | | Maks. | 14-18 |
| | Zapiekanka warzywna | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 równocz. | | Maks. | 12-14 |
| | Kurczak (w kawałkach) | 0,8 | 2 lub 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Perliczka-Królik (w kawałkach) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Indyk | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Kaczka | 1,5 | 2 lub 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Pieczeń wołowa | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Dorada-Okoń-Dorsz | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Nadziewane warzywa | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Ciasteczka | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Ciasta owocowe | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Bezy | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Pieczenie + termoobieg** | Chleb z cukini | 2,5 | 2 lub 3 lub 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Chleb razowy | 1 | 1-4 równocz. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Cienki makaron | 1 | 1-4 równocz. | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Krakersy | 0,75 | 1-3-5 równocz. | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Tarta z warzywami | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Ciasta suche | 0,5 | 2 lub 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Ciastka serowe | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pstrąg pieczony w folii | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **Pieczenie "Multi Power"** | Królik zapiekany + | 1,5 | 1-3-5 równocz. | 7,5 | 200 °C | 115-125 |
| | Pasztety mięsne + | 1,5 | 1-3-5 równocz. | | | 50-55 |
| | Tarta warzywa+mięso | 1,5 | 1-3-5 równocz. | | | 35-40 |
| | Kurczak | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Pieczone prosię | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Krakersy | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Ciasta owocowe | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Pieczone ziemniaki | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **Pieczenie "Quick cooking"** | Focacce | 1 | 3 | 11,5 | Maks. | 55-60 |
| | Bułki | 1 | 1-4 równocz. | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Chleb ciemny | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 równocz. | 11,5 | Maks. | 10-11 |
| | Pieczeń wołowa | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | Golonka | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Indyk | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Grill** | Skrzydełka kurczaka | 1 | 4-5 równocz. | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Steki | 0,8 | 3 | 7 | Maks. | 20-25 |
| | Małże św. Jakuba | 0,5 | 3 lub 4 | 7 | Maks. | 14-16 |
| | Pieczone ziemniaki | 1 | 3 | 7 | Maks. | 20-25 |
| | Ryby słodkowodne | 1 | 3 lub 4 | 7 | Maks. | 25-30 |
| | Pomidory opiekane | 0,5 | 2 lub 3 | 7 | Maks. | 20 |
| | Szaszłyki z węgorza | 0,5 | 3 | 7 | Maks. | 20-25 |
| | Szaszłyki z indyka | 0,5 | 4 | 7 | Maks. | 20-25 |
| **Grill + termoobieg** | Udka z kurczaka | 1 | 4 lub 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Kotlety wieprzowe | 0,5 | 4 | 14 | Maks. | 40-45 |
| | Perliczka | 1,2 | 4 | 14 | Maks. | 30-35 |
| | Dorada w folii | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Kurczak | 1,5 | 3 | 14 | Maks. | 35-40 |
| | Przepiórki | 0,8 | 4 | 14 | Maks. | 30-35 |
| | Kiełbaski | 1 | 4 | 14 | Maks. | 20-25 |
| | Warzywa | 1 | 4 lub 5 | 14 | Maks. | 10-15 |

**Uwaga:** Wskazówki podane w tabeli są wynikiem prób przeprowadzonych przez zespół zawodowych kucharzy. Należy je traktować jako orientacyjne i można je zmieniać odpowiednio do własnych gustów.

## Ustawienie “Gotowania ze wskazówkami”

W tym elektronicznym piekarniku Franke istnieje możliwość przygotowania 35 zdefiniowanych typów różnych potraw z wykorzystaniem różnych kombinacji trybów, czasów i temperatur: po wybraniu żądanego przepisu, piekarnik automatycznie piecze, dobierając optymalne połączenie programów, temperatury oraz czasu pieczenia, dzięki czemu osiąga się najlepsze możliwe wyniki. Wszystkie zdefiniowane przepisy zostały wypróbowane i przetestowane przez zawodowych kucharzy.
Aby ustawić jeden z 35 przepisów, należy postępować jak poniżej.
Po naciśnięciu i przekręceniu pokrętła C ustawić “GOTOWANIE ZE WSKAZÓWKAMI”, wybrać jedną z 5 kategorii opisanych potraw (warzywa lub makarony, mięsa, ryby, słodycze oraz chleb lub pizza) i potwierdzić wybór naciskając pokrętło. Następnie wybrać jeden z zaproponowanych przepisów, potwierdzić wybór i włożyć potrawę do piekarnika na półkę zalecaną w tabeli pieczenia (patrz poprzednia strona). Na wyświetlaczu pojawi się wybrany przepis oraz zdefiniowana waga potrawy: wagę można zmieniać przy pomocy pokrętła C (waga potrawy ma wpływ na czas pieczenia). W tym momencie można zdecydować, czy rozpocząć pieczenie natychmiast (“NATYCHMIASTOWY START”), czy wybrać późniejsze rozpoczęcie pieczenia ustawione w sposób automatyczny ze wskazaniem konkretnej godziny zakończenia. Będzie ona początkowo zaproponowana na wyświetlaczu z uwzględnieniem czasu gotowania w wybranym przepisie: Przy pomocy pokrętła C można zmienić godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie. W tym momencie wybrać funkcję sugerowaną na wyświetlaczu poprzez przekręcenie pokrętła A; następnie nacisnąć pokrętło C, aby potwierdzić wybór. Piekarnik rozpoczyna nagrzewanie odpowiednio do wcześniej ustawionej automatycznie temperatury i czasu. W razie wybrania niewłaściwej funkcji pieczenie się nie rozpocznie, a sygnał dźwiękowy poinformuje o błędzie. Żaden zdefiniowany przepis nie zakłada uruchomienia funkcji nagrzewania.
Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawia się jednocześnie nazwa wybranego przepisu oraz funkcja włączona w danym momencie.
W dowolnym momencie można przerwać lub anulować pieczenie, ustawiając pokrętło A na pozycji 0 (Wył.).
Po zakończeniu pieczenia piekarnik emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się automatycznie; potrawa jednak jest utrzymywana w cieple przez następne ok. 30 minut dzięki obniżeniu temperatury do 80 °C.

## Funkcja Wellness

Program Wellness pozwala na przygotowywanie potraw z mięsa, ryb i warzyw w sposób naturalny i dietetyczny. Program wymaga wydłużonego pieczenia w niskiej temperaturze (ok. 100 °C) bez dodawania oleju lub innych dodatków: pozwala to na zachowanie wszystkich elementów odżywczych (minerałów, witamin itd.) potrawy oraz wzmocnienie jej naturalnego smaku.
Po wybraniu funkcji “GOTOWANIE ZE WSKAZÓWKAMI” wybrać program Wellness, a następnie jeden z 6 zdefiniowanych przepisów i potwierdzić wybór przez naciśnięcie pokrętła C.
Następnie wykonywać w tej samej kolejności czynności opisane powyżej, aby zdefiniować przepis.

## Funkcja “Kompletne menu”




Funkcja ta pozwala na jednoczesne pieczenie nawet 3 różnych potraw (przystawka, danie pierwsze, drugie, deser), aby przygotować kompletny posiłek z mięsa lub ryb. Ewentualnie można jednocześnie piec nawet 3 pizze lub chleby w 3 naczyniach.
Aby ustawić tę funkcję, należy postępować jak podano poniżej.
Nacisnąć i przekręcić pokrętło C, aby ustawić “GOTOWANIE ZE WSKAZÓWKAMI”, a następnie wybrać “KOMPLETNE MENU”. Potwierdzić wybór przez naciśnięcie pokrętła. Następnie wybrać spośród kilku kombinacji (A= Przystawka, 1= Pierwsze danie, 2= Drugie danie, D= Deser) menu z mięsa i ryb i potwierdzić włożenie 3 dań. Dania należy rozmieścić w piekarniku zgodnie z rysunkiem na wyświetlaczu. Obracać pokrętło A aż do wybrania funkcji zalecanej na wyświetlaczu i potwierdzić wybór pokrętłem C. Na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas pieczenia dla wybranego menu.
Na menu mięsne składają się:

- Przystawka: 500 g – porcje dla 6/8 osób suflet / tarta warzywa+mięso/ omlet
- Pierwsze danie: 2000 g – cannelloni / lasagne
- Drugie danie: 1500 g – kurczak / królik w kawałkach
- Deser: 800 g – babka piaskowa / ciasto drożdżowe “Paradiso”

Natomiast na menu rybne składają się:

- Przystawka: 400 g – małże św. Jakuba / małże / małże Bouchot zapiekane
- Pierwsze danie: 1800 g – naleśniki z tuńczykiem / cannelloni z okoniem / dorada
- Drugie danie: 1500 g – dorada / labraks / dorsz (cały)
- Deser: 800 g – ciasto drożdżowe “Paradiso” / kruche ciasto z owocami

W tym momencie piekarnik rozpoczyna nagrzewanie odpowiednio do wybranej automatycznie temperatury i czasu. Żadne kompletne menu, za wyjątkiem 3 pizz lub chleba w 3 naczyniach, nie zakłada uruchomienia funkcji nagrzewania.
Podczas pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest czas pozostały do zakończenia pieczenia i wyjęcia potrawy. Sygnał dźwiękowy (trwający jedną minutę) informuje o zakończeniu pieczenia każdej z 3 potraw: Jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat “WYJĄĆ NACZYNIE” i zaczyna migać właściwa litera.
Po wyjęciu trzeciego i ostatniego naczynia na wyświetlaczu pojawia się komunikat “PIECZENIE ZAKOŃCZONE”.
W dowolnym momencie można przerwać lub anulować pieczenie, ustawiając pokrętło A na pozycji Wył.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się automatycznie; potrawa jednak jest utrzymywana w cieple przez następne ok. 30 minut dzięki obniżeniu temperatury do 80 °C.

**WAŻNE**: W razie wybrania jednoczesnego pieczenia tylko dwóch potraw należy koniecznie pamiętać o tym, aby rozłożyć naczynia na konkretnie określonych półkach. W takim przypadku, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat, aby wyjąć naczynie, które nie było używane, wystarczy po prostu go zignorować i odczekać do kolejnego komunikatu. Ponadto, nie należy nigdy wkładać do piekarnika dań jeszcze zamrożonych.

# Czyszczenie i konserwacja piekarnika

## Ważne

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy zawsze odłączyć go od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika głównego.

– Części ze stali nierdzewnej oraz emaliowane pozostaną jak nowe, jeśli będą odpowiednio czyszczone wodą z dodatkiem specjalistycznych środków czyszczących, a następnie dokładnie osuszone.
– Należy absolutnie unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnie. **Nie stosować oczyszczarek parowych i nie czyścić bezpośrednim strumieniem wody.**
– Plamy o różnym składzie (sosy, cukry, albuminy i tłuszcze), które mogą powstawać na dnie piekarnika, pochodzą z rozlanych lub rozsypanych fragmentów i resztek pieczonych potraw. Takie resztki na dnie piekarnika powstają w wyniku zastosowania zbyt wysokiej temperatury oraz / lub zbyt małych pojemników lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas pieczenia. Można temu zaradzić dzięki zastosowaniu pojemników o wysokich brzegach lub ociekacza na wyposażeniu piekarnika. Zabrudzenia w dolnej części piekarnika zaleca się czyścić przy ciepłym piekarniku; jeśli odłoży się czyszczenie na później, usunięcie zabrudzeń może być trudniejsze.

## Czyszczenie drzwi piekarnika (Rys. 6)

– Drzwi należy czyścić od wewnątrz i od zewnątrz po całkowitym ostudzeniu piekarnika ciepłą wodą i miękką ściereczką. Szkła czyścić specjalnym detergentem.
– Do czyszczenia szklanych powierzchni piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych materiałów, ani ostrych, metalowych skrobaków, ponieważ można je porysować lub stłuc szkło.
– Części emaliowane, podobnie jak wnętrze piekarnika, czyścić ciepłą wodą oraz nieściernymi środkami czyszczącymi.
– W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia można zdemontować ozdobną maskę z tworzywa sztucznego z drzwi piekarnika. Po otwarciu drzwi nacisnąć maskę z boku po obu stronach i wyjąć. Postępować zgodnie ze wskazówkami na rysunku. Aby ponownie zainstalować maskę na drzwiach piekarnika, należy wsunąć ją do obsady i lekko docisnąć, aż zaskoczą boczne zaczepy.

## Demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika (tylko modele CR, CS i SM) (Rys. 2)

Aby dokładnie wyczyścić wewnętrzną szybę piekarnika, można ją całkowicie wyjąć z drzwi w łatwy sposób, opisany poniżej:

- przy całkowicie otwartych drzwiach obrócić o 180° dwie czarne płytki (z napisem “CLEAN”) u dołu drzwi tak, by weszły w otwory znajdujące się w konstrukcji piekarnika.
  **Uwaga**: Upewnić się, że wykonany został pełny obrót (w tym położeniu płytka lekko stuknie);
- ostrożnie podnieść wewnętrzną szybę:dwie płytki uniemożliwią zamknięcie się drzwi (jeśli płytki nie zostaną całkowicie obrócone, wymontowanie szyby może spowodować natychmiastowe zamknięcie drzwi).

Po zakończeniu czyszczenia założyć wewnętrzną szybę (prawidłowy kierunek montażu szyby oznaczono napisem “TEMPERED GLASS”, który musi być dobrze widoczny i czytelny) a następnie ponownie obrócić dwie płytki mocujące szybę w położeniu oryginalnym.

**UWAGA: nigdy nie próbować zamykania drzwi, gdy jedna lub obie płytki częściowo lub całkowicie zwolniły wewnętrzną szybę. Po zakończeniu czyszczenia pamiętać zawsze o obróceniu obu płytek przed ponownym zamknięciem drzwi.**

## Demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika (tylko modele TL i CM) (Rys. 3)

Aby dokładnie wyczyścić wewnętrzną szybę piekarnika, można ją całkowicie wyjąć z drzwi w łatwy sposób, opisany poniżej:

- przy całkowicie otwartych drzwiach obrócić o 180° dwie czarne płytki u dołu drzwi (rys. 3a i 3b).
  **Uwaga**: Upewnić się, że wykonany został pełny obrót (w tym położeniu płytka lekko stuknie);
- ostrożnie podnieść wewnętrzną szybę (rys. 3c): dwie płytki uniemożliwią zamknięcie się drzwi (jeśli płytki nie zostaną całkowicie obrócone, wymontowanie szyby może spowodować natychmiastowe zamknięcie drzwi);
- aby wyjąć też szybę środkową, zdjąć dwie uszczelki boczne (rys. 3d) a następnie podnieść szybę (rys. 3e);
- po zakończeniu czyszczenia założyć najpierw szybę środkową (rys. 3f) (prawidłowy kierunek montażu szyby jest oznaczony napisem “TEMPERED GLASS”, który musi pozostać czytelny), ostrożnie wkładając ją w odpowiednie rowki znajdujące się w górnej czści drzwi i popychając do oporu do samego końca rowków;
- następnie założyć obie uszczelki (rys. 3g) zwracając szczególną uwagę na to, by zostały mocno dociśnięte do górnego profilu drzwi.

- na końcu założyć szybę wewnętrzną (rys. 3h) i ponownie obrócić dwie płytki mocujące szybę w oryginalnym położeniu zamknięcia.

**UWAGA: nigdy nie próbować zamykania drzwi, gdy jedna lub obie płytki częściowo lub całkowicie zwolniły wewnętrzną szybę. Po zakończeniu czyszczenia pamiętać zawsze o obróceniu obu płytek przed ponownym zamknięciem drzwi.**

### Demontaż ram bocznych (wszystkie modele za wyjątkiem CR 981 P M, CS 981 P M i SM 981 P M)

Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z tulei.
Przechylić ramę do góry na ok. 60° i lekko popchnąć w kierunku nachylenia. Trzymając ramę przechyloną, wyjąć dwa górne zaczepy z otworów obsady.

### Montaż ram bocznych (wszystkie modele za wyjątkiem CR 981 P M, CS 981 P M i SM 981 P M)

Przechylić ramę i włożyć zaczepy górne w otwory. Lekko pchnąć w kierunku nachylenia.
Trzymając ramę przechyloną, pociągnąć w kierunku przechylenia tak, aby zaczepy zatrzasnęły się w zewnętrznej części ścianki komory.
Obrócić ramę w stronę ścianki komory. Zagiąć w dół rozpórkę w tulei mocującej i wyjąć ją z tulei.

### Demontaż drzwi piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz Rys. 4a, Rys. 4b i Rys. 4c), wykonując następujące czynności:
– Zawiasy (A) posiadają dwie ruchome śruby (B). Po wyjęciu śruby (B) zawias się odblokowuje.
– Następnie należy podnieść drzwiczki i wyjąć je, ciągnąc najpierw do góry, a następnie na zewnątrz; aby wykonać powyższe czynności, należy chwycić boki drzwiczek w pobliżu zawiasów.
– Aby ponownie zamontować drzwi, należy przede wszystkim nałożyć zawiasy w odpowiednie miejsca.
– Na końcu, przed zamknięciem drzwi, należy pamiętać o przykręceniu dwóch ruchomych śrub (B), które służą do przymocowania zawiasów.

### Wymiana żarówki w piekarniku (Rys. 7)

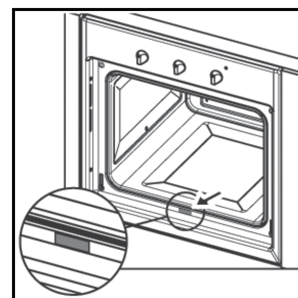
Piekarniki Franke są wyposażone w dwie prostokątne lampki. Aby wymienić żarówkę wewnątrz piekarnika, należy:
– wyłączyć zasilanie urządzenia wyłącznikiem wielobiegunowym użytym do podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej albo wyjąć wtyczkę, jeśli jest dostępna;
– zdjąć szklaną osłonę (A) podważając ją płaskim śrubokrętem;
– wyjąć żarówkę z oprawy i wymienić na nową, odporną na wysoką temperaturę (300 °C) o następujących parametrach:
Napięcie: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
Moc: **25 W (SM 981 P) lub 15 W (wszystkie pozostałe modele)**
Trzonek: **G9 do żarówki halogenowej (SM 981 P) lub E14 mignon (wszystkie pozostałe modele)**.




**Uwaga**: Nie dotykać żarówki bezpośrednio rękami; użyć szmatki lub papieru nieprzepuszczającego ciepła.

# Serwis

W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.



**Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.**

### Należy podać:

– rodzaj usterki;
– model urządzenia (Art.);
– numer seryjny (S.N.).
Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

# Ostrzeżenia bezpieczeństwa

- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające w związku z: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

### W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:
– należy korzystać z usług wyłącznie autoryzowanych serwisów technicznych;
– zawsze żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;

– urządzenie zostało zaprojektowane do zastosowań nieprofesjonalnych w mieszkaniach; nie wolno zmieniać parametrów;
– na tabliczce znamionowej podane są symbole krajów, w których obowiązują dane instrukcje;
– bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo uziemione zgodne z obowiązującymi normami i przepisami.
– **należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych oraz pewnych części drzwiczek piekarnika podczas jego pracy, ponieważ bardzo mocno się rozgrzewają. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci i upewniać się, że nie zbliżają się zbytnio do pracującego piekarnika.**

### Dzieci nie mogą mieć styczności z:

– pokrętłami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
– częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
– samym urządzeniem podczas pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu - urządzenie jest bardzo nagrzane;
– urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w tym przypadku należy zabezpieczyć części potencjalnie niebezpieczne).

### Unikać następujących czynności:

– dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
– obsługiwania urządzenia na boso;
– ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
– przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
– zasłaniania otworów wentylacyjnych oraz odprowadzania ciepła;
– kładzenia przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
– narażania urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca);
– wykorzystywania piekarnika jako schowka na przedmioty;
– stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
– stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
– zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

### W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

– instalacja (zgodnie z instrukcjami producenta);
– w razie wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia;
– wymiana gniazdka, gdy gniazdko nie pasuje do wtyczki urządzenia.

### W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:

– bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
– wymiana lub uszkodzenie przewodu zasilającego;
– uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

### Zaleca się:

– wykorzystywanie piekarnika wyłącznie do pieczenia potraw bez jakichkolwiek innych zastosowań;
– przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia oraz w razie nieprawidłowej pracy urządzenia, należy odłączyć je od zasilania;
– wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika należy stosować odpowiednie rękawice do piekarników;
– ponieważ uchwyt drzwiowy może mieć zawsze wyższą temperaturę na końcach (w związku z ewentualnym wychodzącym gorącym powietrzem), należy go zawsze chwytać na środku;
– zawsze sprawdzać, czy pokrętła znajdują się w położeniach zero, gdy urządzenie nie pracuje;
– gdy podejmie się decyzję o zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

# Instalacja (Rys. 5)

**Ważne:** Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi normami oraz przepisami. Przeprowadzenie instalacji należy zlecić osobom posiadającym odpowiednie kwalifikacje zawodowe i uprawnienia.

### Uwagi na temat mebli

Meble, w których zabudowywane będą urządzenia AGD, powinny być wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna fornirowanego. Wszystkie komponenty oraz kleje powinny być odporne na wysoką temperaturę (maks. 100 °C): nieodpowiednie materiały i kleje mogą powodować odkształcenia i odklejanie. W meblu należy zapewnić możliwość poprowadzenia przewodów elektrycznych i podłączenia elektrycznego. Mebel, w którym zabudowany zostanie piekarnik, powinien być wystarczająco mocny, aby wytrzymać ciężar tego urządzenia.
Piekarnik należy bezpiecznie zamontować w specjalnej niszy przewidzianej do tego celu. Piekarnik można zamontować w wysokiej szafce lub pod płytą, pod warunkiem że zapewni się wystarczającą wentylację (patrz odpowiedni rys. 6 w zależności od modelu).

# Instrukcje montażu

## Modele CM i TL (Rys. 8a/8b/8c)

Zmierzyć szerokość podpory (S) mebla, normalnie wynosi ona 16, 18 i 20 mm.

**Podpora 16 mm**: umieścić na każdym wsporniku mocującym (F) 2 przekładki (T) z numerem **16**.

**Podpora 18 mm**: umieścić na każdym wsporniku mocującym (F) 2 przekładki (T) z numerem **18**.

**Podpora 20 mm**: podpora 20 mm nie wymaga przekładek.
Ustawić wsporniki (F) opierając je o podporę mebla i u dołu o płaszczyznę oparcia piekarnika.
Zamocować wsporniki (F) wkrętami (V). Włożyć piekarnik w mebel, całkowicie otworzyć drzwi i zamocować urządzenie do wsporników (F) za pomocą 4 wkrętów (V) i 4 plastikowych przekładek (D).

## Modele CR, CS, SG i SM (Rys. 8d)

Włożyć urządzenie do wnęki i przymocować korpus do mebla przy pomocy 4 wkrętów i 4 tulei dołączonych w zestawie, wykorzystując do tego otwory wykonane w ściankach bocznych (Rys. 8d).

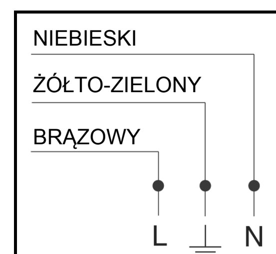
**Uwaga: Dla wszystkich modeli, w przypadku zabudowy pod płytą kuchenną, wcześniej odwrócić w prawo lub w lewo złącze płyty (R) w taki sposób, aby umożliwić prawidłowe włożenie piekarnika (Rys. 8e).**

# Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarnik FRANKE jest wyposażony w trójbiegunowy przewód zasilający z wolnymi zaciskami.

Jeśli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej na stałe, należy przewidzieć urządzenie umożliwiające odłączenie od sieci, w którym styki całkowicie będą się rozwierać zapewniając pełne rozłączenie w warunkach przepięcia III. Upewnić się, czy:

a) wtyczka i gniazdko są dostosowane do prądu 16 A;
b) są one łatwo dostępne i ulokowane tak, aby żadne części pod napięciem nie były dostępne podczas wkładania lub wyjmowania samej wtyczki;
c) wtyczka daje wkładać się do gniazdka bez problemów;
d) po włożeniu wtyczki do gniazdka piekarnik zabudowany w meblu nie opiera się na niej;
e) nie są podłączone zaciski dwóch urządzeń do tej samej wtyczki;
f) podczas wymiany kabla zasilającego zastosowano kabel o parametrach 3 x 1,5 mm $^2$ typu H05VV-F;
g) należy przestrzegać biegunowości wolnych zacisków (Brązowy=Faza – Niebieski=Zero – Żółto-zielony=Uziemienie).




**Uwaga:** Należy sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc oraz prąd) odpowiadają parametrom piekarnika FRANKE.

**Uwaga:** W razie uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić wymianę u producenta, w serwisie technicznym lub u innej osoby o podobnych kwalifikacjach. W ten sposób zapobiegnie się ewentualnym zagrożeniom.



# Dane techniczne

**Wymiary użytkowe piekarnika:**
**Modele CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
szerokość 430 mm
głębokość 410 mm
wysokość 370 mm
**Modele SM M i SM P**
szerokość 430 mm
głębokość 410 mm
wysokość 320 mm

**Pojemność użytkowa piekarnika:**
Modele CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 l
Modele SM M i SM P: 57 l

**Pobór (Funkcja Konwencjonalne):**
aby osiągnąć temp. 175 °C: 0,32 kWh/h
aby utrzymać temp. 175 °C: 0,62 kW/h
pobór łączny: 0,94 kW/h

**Pobór (funkcja Termoobieg):**
aby osiągnąć temp. 200 °C: 0,31 kW/h
aby utrzymać temp. 200 °C: 0,81 kW/h
pobór łączny: 1,12 kW/h

**Napięcie i częstotliwość zasilania:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Moc ogółem oraz obciążalność bezpiecznika:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Moc grzałki:**
górnej 1 000 W
dolnej 1 250 W
grilla 2 250 W
okrągłej 2 000 W
wentylatora z napędem 30 W
żarówki oświetlenia piekarnika 15 W x 1
żarówka oświetlenia piekarnika (SM 981 P) 25 W x 1
wentylatora obiegowego 15 W
wentylator obiegowy (SM 981 P): 35 W



Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw europejskich:

- 2006/95/WE (Niskie Napięcie);
- 2004/108 EWG (Kompatybilność Elektromagnetyczna).

**INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW**

**Zgodnie z postawieniami włoskiej ustawy nr 15 z 25 lipca “Wprowadzenie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz o utylizacji odpadów”.**

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie nie powinno być złomowane wraz z innymi odpadami.

Zatem użytkownik musi dostarczyć wycofane z eksploatacji urządzenie do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych albo oddać je do sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia tego samego typu.



Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji przyczynia się do uniknięcia możliwego szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Nieprawidłowe złomowanie urządzenia podlega sankcjom administracyjnym przewidzianym we włoskiej ustawie nr 22/1997 (artykuł 50 i następne ustawy nr 22/1997).

# Sumar



# Introducere

Vă mulţumim că aţi ales un produs Franke.
Înainte de a utiliza aparatul vă recomandăm să citiţi cu atenţie avertismentele şi indicaţiile din acest manual. În acest mod va fi mai uşor să-l utilizaţi şi să-l menţineţi în stare de eficienţă pe o perioadă cât mai lungă. Păstraţi cu grijă acest manual pentru a-l consulta şi pe viitor.

# Văzut de aproape

## Panoul de comandă

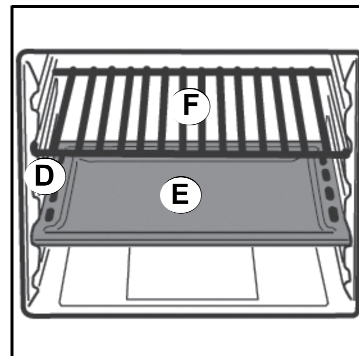
**A** Buton pentru alegerea Modalităţii de coacere

**B** Afişaj LCD grafic de vizualizare pentru:
înainte de începerea coacerii: meniuri pentru diferite setări şi alegerea tipului de coacere
în timpul coacerii: temperatura
duratele de coacere (prelungire, durată, terminarea coacerii)
timer
modul de coacere selectat
diferite indicaţii operative pentru utilizator

**C** Buton pentru mărire (+) / reducere (-), înainte / înapoi şi confirmare (OK)

### D Ghidaje pentru alunecarea tăvilor pentru scurgerea grăsimii şi a grătarelor

Servesc la poziţionarea corectă a grătarelor şi a tăvilor pentru scurgerea grăsimii, în 5 sau 6 poziţii pre-stabilite (în funcţie de model; de la 1 la 6, pornind de jos); în tabelul orientativ de coacere (pag. 141) veţi găsi indicaţii pentru poziţia ideală, pentru fiecare utilizare a cuptorului.




### E Tăvi pentru scurgerea grăsimii

Se folosesc de obicei pentru a aduna sosul de la carnea friptă la grătar sau pentru a coace direct alimentele; dacă nu sunt utilizate, tăvile pentru scurgerea grăsimii trebuie scoase din cuptor în timpul coacerii. Tăvile pentru scurgerea grăsimii sunt din oţel emailat de tip "AA" pentru uz alimentar. **N.B.:** Pentru a obţine cele mai bune rezultate în prepararea alimentelor, se recomandă să se introducă tava pentru scurgerea grăsimii cu partea înclinată spre peretele posterior al cavităţii cuptorului.

### F Grătar

Se foloseşte ca suport pentru tăvi, pentru formele de patiserie şi pentru toate recipientele din dotare, diferite de tăvile pentru strângerea grăsimii, sau pentru a găti mai ales cu funcţiile grill şi grill cu convecţie, pentru carne şi peşte gătit la grătar, pentru prăjit pâinea etc. Nu se recomandă contactul direct dintre grătar şi alimente.

ro

# Prima pornire

Când se foloseşte cuptorul pentru prima dată, este necesar să se lase să funcţioneze aparatul gol, cu temperatura la maxim, cel puţin 40 de minute, ţinând uşa complet deschisă şi aerisind bine încăperea; selectaţi funcţia de coacere asistată .
Mirosul care se simte în timpul acestei operaţii se datorează evaporării substanţelor utilizate pentru a proteja cuptorul în intervalul de timp dintre fabricarea şi instalarea produsului. După ce a trecut acest interval de timp, cuptorul este gata de utilizare.

# Recomandări

Se recomandă, pentru reuşita preparatelor dv., să nu introduceţi niciodată alimentele în cuptorul rece, ci să aşteptaţi ca acesta să atingă temperatura pe care aţi stabilit-o.
În timpul coacerii, nu puneţi niciodată oale sau vase direct pe fundul cuptorului, acestea trebuie poziţionate întotdeauna pe grătare sau deasupra tăvilor pentru scurgerea grăsimii din dotare, pe unul dintre cele 5 ghidaje disponibile; nerespectarea acestei indicaţii poate provoca deteriorarea emailului cuptorului.
Nu acoperiţi niciodată pereţii cuptorului cu folie de aluminiu, mai ales partea inferioară a cavităţii.
Eventualele reparaţii trebuie executate numai de personal specializat şi autorizat.
Contactaţi Centrul nostru de Asistenţă cel mai apropiat şi cereţi numai piese de schimb originale.
Pentru cuptorul dv. Franke s-a utilizat un email special, uşor de curăţat, oricum este bine să fie curăţat des, evitând să gătiţi de mai multe ori în timp ce au rămas murdărie şi resturi de la alimentele gătite anterior.
**N.B.** - înainte de a pune în funcţiune cuptorul, citiţi cu atenţie instrucţiunile respective.

# Utilizarea

Acest cuptor combină avantajele cuptoarelor tradiţionale cu convecţie naturală, “statice”, cu cele ale cuptoarelor moderne, cu convecţie forţată, “ventilate”. Este un aparat foarte versatil care, în mod uşor şi sigur, vă permite să alegeţi dintre diferite metode de coacere. Pentru a utiliza cât mai bine cuptorul dv. Franke, consultaţi tabelul orientativ de coacere de la pag. 141.

## Setări

Mai întâi, accesaţi meniul “SETĂRI” şi actualizaţi datele afişate, după dorinţă.
Porniţi cuptorul. Cu butonul C poziţionaţi-vă pe “SETĂRI” şi confirmaţi apăsând pe buton.
Rotind butonul, veţi putea selecta setarea pentru dată şi oră, limba preferată, luminozitatea panoului de comandă, contrastul afişajului şi tonalitatea semnalului acustic.
De asemenea, se pot modifica diferitele valori care trebuie confirmate, când este cazul, apăsând tot pe butonul C.
Aceste setări, după ce au fost confirmate, sunt salvate şi după stingerea cuptorului; în plus, chiar şi în cazul întreruperii temporare a curentului, până la un maxim de 10 ore, setările rămân oricum salvate.

## Opţiuni

**Eco display**: când este activată, această opţiune permite să se reducă intensitatea luminozităţii afişajului în timp ce cuptorul este în stand-by, permiţând să se obţină o mică economie de energie.
**Display off**: când este activată, această opţiune face ca afişajul să nu fie retroiluminat când nu este în funcţiune (din motive estetice şi/sau pentru o mică economie de energie).
**Versiuni SW**: indică versiunea de software a cuptorului. Este utilă pentru o eventuală intervenţie a unui tehnician asupra cuptorului.
**Demo**: cere introducerea unei parole (password) pentru a fi activată. Permite operativitatea cuptorului, însă fără a activa rezistenţele de încălzire. Nu poate fi folosită de către utilizatorul final.

## Funcţionarea manuală a cuptorului

Rotind butonul A se ajunge imediat la Modalităţile de coacere manuale. Fiecăreia dintre ele îi este asociată o temperatură recomandată, care poate fi modificată după dorinţă, rotind butonul din dreapta.
După selectarea unei modalităţi de coacere, cuptorul începe să se încălzească: afişajul indică timpul trecut de la începutul coacerii.
**Dacă doriţi să aduceţi la zero acest timp şi să-l faceţi să o ia de la început, de exemplu atunci când se introduc alimentele în cuptor, este necesar să apăsaţi scurt pe butonul C, apoi să selectaţi şi să confirmaţi “Aducere la zero timer mărire”.**
Afişajul arată descrierea funcţiei active şi, până când nu este atinsă temperatura setată, aceasta va apărea alternativ cu mesajul “PREÎNCĂLZIRE”.
După ce se atinge temperatura setată, cuptorul emite un sunet triplu, de două ori, iar pe afişaj apare doar descrierea funcţiei active. Acum, simbolul termometrului ( ) va indica faptul că “coloana de mercur” a atins nivelul maxim: aceasta indică întotdeauna temperatura internă momentană (şi, când se atinge temperatura setată, o oscilaţie temporară cu penultimul nivel al “coloanei de mercur” trebuie să fie considerată un proces normal de autoreglare a cuptorului).

În orice moment este posibil să se modifice temperatura pre-stabilită, cu ajutorul butonului C, de la un minim de 50 °C (cu excepţia funcţiilor decongelare, grill convenţional şi grill cu convecţie - vezi paragraful “Modalitãþile de coacere”) până la un maxim de 270 °C (cu excepţia funcţiilor decongelare, soft cooking (230 °C), grill convenţional şi grill cu convecţie), cu intervale de 5 °C.
**Temperatura momentană:** ţinând apăsat mai mult timp butonul C (aproximativ 5 secunde), se poate afişa temperatura momentană din cuptor.
**Blocarea de siguranţă pentru copii:** ţinând apăsat butonul C şi mai mult timp (aproximativ 10 secunde) se activează funcţia de blocare de siguranţă pentru copii (pe afişaj apare o cheie, pentru a semnala activarea acesteia): această funcţie dezactivează funcţionarea butoanelor. Pentru a dezactiva această funcţie, ţineţi din nou apăsat butonul C timp de aproximativ 10 secunde.

## Modalitãþile de coacere



### Soft Cooking (Decongelare - Decongelare rapidă - Încălzire)

Se activează parţial rezistenţa circulară şi superioară (“plafon”). Puterea redusă şi acţiunea ventilatorului permit o coacere foarte delicată şi uniformă. Ideală pentru produse de patiserie uscate şi pentru toate preparatele cu durată de coacere prelungită, la temperatură joasă.
Temperatura este pre-stabilită la 100 °C pentru coacerea de tip “wellness” şi este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.
Cu acest cuptor, Franke dezvoltă ulterior acest program de coacere, permiţând, prin intermediul butonului C, să se încălzească aerul în mod treptat, controlat şi cu putere redusă. În acest mod se obţin posibilităţi noi de tratare termică a alimentelor:

| | |
|---|---|
| **Decongelare** | Temperatura este de numai 25-30 °C, cu ventilatorul intern activat. |
| **Decongelare rapidă** | Între 35 şi 55 °C, cu ventilatorul activ, se obţin condiţiile pentru decongelarea alimentelor în mod accelerat. |
| **Încălzire alimente** | Ridicând temperatura la 60 - 80 °C, există posibilitatea de a încălzi la temperatura adecvată alimente deja gătite, dar care sunt reci, sau care trebuie menţinute calde, fără însă a influenţa coacerea. |



### Coacere convenţională naturală

Încălzirea se face atât de sus (rezistenţa din “plafon”), cât şi de jos (rezistenţa din baza cuptorului). Aceasta este funcţia de coacere tradiţională, care permite coacerea uniformă a mâncărurilor dv., folosind un singur nivel.
Temperatura este pre-stabilită la 180 °C şi este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.



### Coacere asistată

Se activează rezistenţa superioară (din “plafonul” cuptorului), rezistenţa inferioară (baza cuptorului) şi ventilatorul din interiorul cuptorului.
Căldura constantă şi uniformă coace şi rumeneşte alimentele pe toate părţile. Se pot găti şi alimente diferite, utilizând maximum 2 niveluri în acelaşi timp.

ro



### Coacere “Master Cooking”

Se activează parţial rezistenţa circulară, inferioară (bază) şi superioară (“plafon”). Amestecarea omogenă a temperaturii, favorizată de ajutorul ventilaţiei forţate, permite coacerea perfectă a tuturor tipurilor de pizza.



### Coacere cu convecţie

Se activează rezistenţa circulară şi intră în funcţiune ventilatorul. Căldura constantă şi uniformă coace şi rumeneşte alimentele pe toate părţile. Puteţi găti simultan şi alimente diferite, cu condiţia ca temperaturile de coacere să fie similare. Este cea mai delicată dintre modalităţile de coacere cu convecţie de care dispune acest cuptor Franke, fiind ideală pentru prepararea deserturilor şi a produselor de patiserie în general; permite să se gătească pe trei niveluri simultan.
Temperatura este pre-stabilită la 150 °C şi este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.



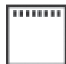
### Coacere cu convecţie “multi power”

Se activează rezistenţa circulară împreună cu o acţiune parţială a rezistenţelor superioară (“plafon”) şi inferioară (bază) şi cu ventilatorul. Faţă de funcţia precedentă, este mai puternică şi mai rapidă în atingerea temperaturii; acest lucru, împreună cu o distribuire omogenă a temperaturii, o face să fie ideală pentru a găti friptură, peşte şi pentru paste făinoase la cuptor, folosind până la 3 niveluri de coacere.
Temperatura este pre-stabilită la 200 °C şi este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.



## Coacere “quick cooking”

Se activează rezistenţa circulară împreună cu rezistenţele din “plafon” şi de la bază şi cu ventilatorul. Este cea mai puternică funcţie de care dispune cuptorul dv. Franke, iar distribuirea temperaturilor este studiată pentru a avea o anumită prevalenţă în partea de jos; aceasta o face ideală pentru prepararea pizzelor sau pentru coacerea rapidă a preparatelor congelate în general. Poate fi utilizată pentru a atinge rapid temperatura dorită şi a selecta după aceea orice alt program, la alegere.
Temperatura este pre-stabilită la 220 °C şi este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.



## Coacere la grill

Activând rezistenţa grillului, situată în partea superioară a cuptorului, aceste programe de coacere acţionează prin intermediul radiaţiilor infraroşii, prin urmare nu temperatura este importantă, ci cantitatea de radiaţii emisă, care este proproţională cu nivelul de putere setat.
Se poate alege dintre 4 niveluri de putere, 20%, 40%, 60% (implicit) şi 80% din puterea maximă a grillului.
Este de preferat să introduceţi alimentele când cuptorul este rece, utilizând astfel imediat incandescenţa rezistenţei grillului. Gătitul rapid la suprafaţă menţine fraged interiorul cărnii; de asemenea, se pot prăji rapid până la 9 felii de pâine.
Dacă grillul este utilizat pe o perioadă îndelungată, cuptorul va avea grijă singur să limiteze temperatura maximă, deoarece în acest caz eficienţa grillului se reduce.
Cuptorul Franke este proiectat pentru a frige la grătar cu uşa cuptorului complet închisă.
**Avertizare:** Franke a proiectat o formă a deschiderii cuptorului care protejează cât mai mult posibil mâinile celor care îl utilizează. Cu toate acestea, în timpul funcţionării, rezistenţa grillului este foarte fierbinte; evitaţi să o atingeţi din greşeală în timpul mânuirii alimentelor care trebuie fripte la grătar.
Nivelul pre-stabilit al puterii este de 60% din puterea maximă şi nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



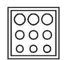
## Coacere la grill cu convecţie

Se activează rezistenţa grillului, situată în partea superioară a cuptorului, şi intră în funcţiune ventilatorul.
Combină radiaţia termică unidirecţională cu circulaţia forţată a aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru împiedică arderea suprafeţei alimentelor, mărind puterea de pătrundere a căldurii. Se obţin rezultate excelente folosind grillul cu convecţie pentru frigărui mixte cu carne şi legume, cârnăciori, cotlete de porc, antricoate de miel, pui “alla diavola”, prepeliţe cu salvie, file de porc etc.
Nivelul pre-stabilit al puterii este de 60% din puterea maximă şi nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



## Becul cuptorului (toate modelele, în afară de CR 981 P M, CS 981 P M şi SM 981 P M)

Acestui simbol îi corespunde aprinderea luminii interne din cuptor, fără a se activa încălzirea. Această funcţie este utilă pentru facilitarea operaţiunilor de curăţare, cu cuptorul oprit, pentru a putea vedea compartimentul.



## Curăţarea prin piroliză (numai pentru CR 981 P M, CS 981 P M şi SM 981 P M)

Funcţia de autocurăţare prin PIROLIZĂ transformă curăţarea cuptorului într-o operaţie simplă, rapidă şi imediată.
Temperatura la care ajunge interiorul compartimentului de coacere, 480 °C, carbonizează toate resturile de alimente şi de grăsime din interiorul cuptorului. În timpul acestui proces este posibil ca unele particule de reziduuri să lumineze, este vorba despre un fenomen normal de combustie instantanee a particulelor reziduale.
Activarea acestei funcţii prin intermediul butonului A face ca, la atingerea temperaturii de 330 °C şi (după ce s-a atins temperatura maximă) până la răcirea cuptorului la o temperatură sub 180°, uşa cuptorului să fie blocată şi să nu poată fi deschisă. Această situaţie este indicată de simbolul aprins al lacătului.
De asemenea, în timpul procesului de încălzire se aprinde şi simbolul cu litera “P”.
Recomandări înainte de curăţare:

1. Nu lăsaţi nimic în interiorul cuptorului: trebuie să scoateţi toate accesoriile precum tăvile pentru scurgerea grăsimii, grătarele, ghidajele laterale, ghidajele telescopice etc. Acestea împiedică circulaţia corectă a căldurii de-a lungul tuturor pereţilor şi, în plus, ar putea fi deteriorate de căldura ridicată.
2. Încercaţi să îndepărtaţi resturile alimentare de dimensiuni mai mari cu ajutorul unui burete umed, evitând utilizarea detergenţilor sau a oricăror altor produse speciale pentru curăţare.
3. Aveţi grijă să nu împiedicaţi în niciun fel circulaţia aerului în zona din faţa cuptorului.

În special, aveţi grijă să nu lăsaţi nimic pe mânerul uşii.
Atenţie: în timpul funcţiei de curăţare automată “Piroliză”, suprafeţele se pot înfierbânta foarte tare. Nu lăsaţi copiii să se apropie.

O eventuală întunecare a afişajului LCD în timpul procesului de Curăţare a cuptorului - piroliză nu trebuie să fie considerată o anomalie. Este vorba despre o măsură de precauţie pentru protecţia afişajului, cauzată de temperaturile ridicate la care se ajunge. Această întunecare poate dura câteva zeci de minute, timp în care cele două ulterioare indicatoare luminoase furnizează informaţiile necesare despre procesul care încă este în curs de desfăşurare (P) şi despre blocarea uşii (simbolul lacătului).
**N.B.:** O eventuală întunecare a afişajului LCD în timpul procesului de coacere poate fi cauzată de o anomalie a sistemului de răcire al cuptorului, lucru care activează un sistem de protecţie indicat de litera P care clipeşte intermitent (Protection="protecţie"). În acest caz, se recomandă să se stingă cuptorul şi să fie lăsat să se răcească. Dacă situaţia se repetă, se recomandă să contactaţi Asistenţa Tehnică.

## Ventilaţia de răcire

Pentru a se reduce temperatura uşii, a panoului de comandă şi a laturilor, cuptorul Franke este dotat cu un ventilator de răcire, care se activează automat când cuptorul este cald. În timpul funcţionării ventilatorului se poate simţi un jet de aer care iese printre panoul de comandă şi uşa cuptorului; am acordat o atenţie deosebită proiectării, astfel încât viteza aerului care iese să nu deranjeze mediul din bucătărie, iar zgomotele să fie reduse la minimum.

**Pentru a proteja mobilele, la terminarea coacerii ventilaţia rămâne activă, până când cuptorul s-a răcit suficient.**

## Programarea duratei de coacere

Permite programarea unei modalităţi de coacere cu duratele şi temperatura dorite.
Posibilităţile sunt:

 - timer: numărătoare inversă pentru o durată stabilită, fără a influenţa începerea şi terminarea coacerii;

 - durata de coacere: începerea imediată a coacerii, cu durată stabilită;

 - terminarea coacerii: începerea cu întârziere a coacerii, cu durată stabilită.

## Reglarea Timerului

Timerul este independent de orice altă activitate a cuptorului, serveşte pentru setarea unei durate, după a cărei terminare se activează o alarmă sonoră care nu influenţează procesele de coacere.

Porniţi cuptorul, apăsaţi scurt, o singură dată, pe butonul C, simbolul TIMER începe să clipească, iar pe afişaj va apărea mesajul “SETAŢI TIMERUL”. Selectaţi “TIMER” şi confirmaţi apăsând pe buton. Setaţi după aceea intervalul de timp dorit, cu intervale de 30 secunde (şi cu intervale de un minut pentru o durată mai mare de 1 oră), până la un maxim de 9 ore şi 59 minute. Confirmaţi întotdeauna apăsând pe tasta C.
(Chiar dacă nu confirmaţi, după aprox. 15 secunde cuptorul confirmă oricum.)
Acum, pe afişaj apare mesajul “TIMER” şi începe numărătoarea inversă.
Dacă intervalul de timp rămas este mai mare de 1 oră, va fi afişat în ore şi minute (de exemplu 1h:03 înseamnă că mai rămân 1 oră şi 3 minute).
Dacă intervalul de timp rămas este mai mic de 1 oră, va fi afişat în minute şi secunde (de exemplu 9′14 înseamnă că mai rămân 9 minute şi 14 secunde până la terminarea numărătorii inverse).
După trecerea intervalului de timp setat, cuptorul emite o alarmă acustică ce va dura 1 minut. Se poate anula semnalul apăsând pe orice tastă. În acelaşi timp, pe afişaj apare mesajul “TERMINARE TIMER”.
Dacă doriţi să resetaţi intervalul de timp setat, apăsaţi pe butonul C şi, rotindu-l, modificaţi durata numărătorii inverse.
Dacă, în afară de numărătoarea inversă, sunt setaţi şi alţi parametri de programare, afişajul îi va indica pe amândoi. Cuptorul va efectua oricum numărătoarea inversă, emiţând semnalul acustic final.
Timerul poate fi activat şi după ce aţi selectat o funcţie de coacere, din meniul de coacere manuală: modalităţile de setare sunt identice cu cele indicate mai sus.

## Începerea imediată a coacerii, cu durată stabilită

Să presupunem că doriţi să efectuaţi o coacere de 30 minute, la 200 °C. Cu cuptorul aprins, alegeţi un mod de coacere din meniul “coacere manuală” şi selectaţi apoi “durata de coacere”. Confirmaţi apăsând pe butonul C.
După aceea setaţi durata de coacere dorită (în exemplul nostru, 30 minute), care să fie oricum de la un minim de 1 minut la un maxim de 9 ore şi 59 minute. După ce aţi confirmat, afişajul arată ora prevăzută pentru terminarea coacerii. După o ulterioară confirmare începe coacerea (chiar dacă nu confirmaţi, coacerea începe automat după aprox. 15 secunde). Rotind din nou butonul C, acum se poate mări sau reduce temperatura, de la un minim de 50 °C până la un maxim de 270 °C (în exemplul nostru, 200 °C), cu intervale de 5°.
**NOTĂ**: pentru toate funcţiile, în afară de decongelare, grill şi grill cu convecţie, după ce aţi confirmat durata de coacere şi dacă aceasta este de cel puţin 15 minute, veţi fi întrebaţi dacă doriţi să folosiţi ultimele 5 minute de coacere cu funcţia grill. Această funcţie permite să se rumenească alimentele la suprafaţă.

ro

**A - faza de preîncălzire**

(Este posibil întotdeauna să corectaţi parametrii setaţi, efectuând aceleaşi operaţiuni)
Acum, pe afişaj apare mesajul “PREÎNCĂLZIRE” împreună cu numele modalităţii de coacere, de exemplu “MULTI POWER”, în plus se arată şi durata setată şi ora curentă.

Termometrul a cărui coloană de mercur creşte ( ) indică mărirea temperaturii cuptorului.

Afişajul va începe numărătoarea inversă numai după ce s-a atins temperatura necesară (în afara funcţiilor grill, la care numărătoarea inversă începe imediat), lucru de care veţi fi avertizaţi prin două secvenţe de câte trei sunete.

**B - faza de coacere**

Introduceţi alimentele.
Acum, pe afişaj apare mesajul “DURATĂ COACERE” împreună cu numele modalităţii de coacere, de exemplu “MULTI POWER”, în plus se arată ora curentă şi numărătoarea inversă, care indică timpul rămas până la terminarea coacerii.

**C - terminarea coacerii**

După trecerea intervalului de timp setat, cuptorul emite o alarmă acustică ce va dura 1 minut. Se poate anula semnalul apăsând pe orice tastă. În acelaşi timp, pe afişaj apare mesajul “COACERE TERMINATĂ”.
Cuptorul va întrerupe singur încălzirea; vor rămâne aprinse becurile din interior, pentru a putea controla coacerea timp de aprox. 15 minute. Totuşi, temperatura va continua să fie ridicată, timp de mai multe minute.
Dacă doriţi să continuaţi coacerea manual, este suficient să apăsaţi pe butonul C şi să urmaţi procedeul descris mai sus, în paragraful “Coacere manuală”.
În cazul în care doriţi să terminaţi toate operaţiile, rotiţi butonul A şi selectaţi “oprire”.
În orice moment, dacă selectaţi “Revenire” cu ajutorul tastei C, se poate reveni la ecranul cu meniul anterior.

**Începere cu întârziere a coacerii, cu durată stabilită**

Trebuie setată durata de coacere şi ora de terminare a coacerii. Să presupunem că este ora 8.00 şi că doriţi să efectuaţi o coacere de **30 minute**, care se va termina la orele **13.00**. După ce aţi setat durata şi modul de coacere, aşa cum se arată în paragraful anterior, selectaţi “TERMINAREA COACERII” şi confirmaţi apăsând pe butonul C.
Selectaţi ora de terminare a coacerii (în exemplul nostru, ora 13.00) şi confirmaţi.
(Chiar dacă nu confirmaţi, după aprox. 13 secunde cuptorul confirmă oricum.)
Cuptorul este programat şi este în stand-by.
Pe afişaj apar simultan mesajele:
0h30 / 13:00
alternativ, afişajul ne informează că semnificaţia lor este:
DURATA / ORA DE TERMINARE A COACERII
Este posibil întotdeauna să corectaţi parametrii setaţi, modul, temperatura, duratele, selectând “Revenire” cu ajutorul tastei C.

**Faza de coacere:**

Când se ajunge la momentul începerii coacerii, cuptorul se comportă aşa cum s-a arătat la punctul B din paragraful anterior.
Numărătoarea inversă pentru durata de coacere începe imediat, nu la atingerea temperaturii dorite. Acest lucru se întâmplă deoarece se consideră că alimentele au fost introduse în cuptor în momentul programării. Timpul de preîncălzire este cuprins în durata de coacere.

# Tabel orientativ de coacere

| Setarea butonului de selectare | Tipul de alimente sau reţeta | Greutate (kg) | Poziţia rafturilor | Timp de preîncălzire (min.) | Setarea termostatului (d2) | Durata de coacere (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Coacere convenţională naturală** | Friptură de porc | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 65-75 |
| | Omlete | 1,5 | 2 | 10,5 | 200 °C | 25-30 |
| | Merlucius - crap - calcan | 1 | 3 | 9,5 | 180 °C | 15 |
| | Pâine obişnuită | 1 | 2-4 simultan | 9,5 | 175 °C | 25-30 |
| | Prăjituri | 1 | 2 | 10,5 | 200 °C | 40-45 |
| | Peşte de apă dulce | 1,5 | 3 | 10,5 | 200 °C | 35-40 |
| | Mămăligă condimentată | 0,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Plăcinte cu urdă | 1,5 | 2 | 9,5 | 180 °C | 25-30 |
| **Coacere asistată** | File de porc | 1 | 3 | 9 | 180 °C | 60-70 |
| | Iepure la cuptor | 1 | 2 | 9,5 | 190 °C | 55-65 |
| | "Crescia marchigiana" (lipie) | 1,5 | 2 | 10 | 200 °C | 25-30 |
| | Raci la cuptor | 0,5 | 3 | 10 | 200 °C | 30-40 |
| | Merlucius - crap - calcan | 2 | 2-4 simultan | 7,5 | 150 °C | 25-30 |
| | Pâine obişnuită | 2 | 2-4 simultan | 9 | 180 °C | 25-30 |
| | Prăjituri cu fructe | 1,5 | 2 | 9 | 175 °C | 30-35 |
| | Plăcinte sărate | 2 | 3-5 simultan | 9 | 180 °C | 40-45 |
| **Coacere "Master Cooking"** | Pâine obişnuită | 1 | 3 | Pentru a accelera timpul de preîncălzire, utilizaţi funcţia "Quick Cooking" | 170 °C | 30-35 |
| | Pâine arăbească | 1 | 1 | | Max. | 14-18 |
| | Plăcintă cu legume | 0,8 | 3 | | 180 °C | 45-50 |
| | Pizza | 0,4 | 1-3 simultan | | Max. | 12-14 |
| | Pui (bucăţi) | 0,8 | 2 sau 3 | | 170 °C | 55-60 |
| | Bibilică - iepure (bucăţi) | 0,8 | 2 | | 170 °C | 70-75 |
| | Curcan | 1,5 | 3 | | 170 °C | 85-90 |
| | Raţă | 1,5 | 2 sau 3 | | 170 °C | 80-85 |
| | Friptură de vită | 1 | 3 | | 185 °C | 105-115 |
| | Merlucius - crap - calcan | 0,8 | 3 | | 150 °C | 17-23 |
| | Legume umplute | 1,5 | 3 | | 180 °C | 40-45 |
| | Biscuiţi uscaţi | 0,5 | 3 | | 160 °C | 13-17 |
| | Prăjituri cu fructe | 0,8 | 3 | | 170 °C | 32-38 |
| | Bezele | 0,5 | 3 | | 90 °C | 70-75 |
| **Coacere cu convecţie** | Pâine cu dovleac | 2,5 | 2 sau 3 sau 4 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Pâine integrală | 1 | 1-4 simultan | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Foietaje | 1 | 1-4 simultan | 8 | 190 °C | 30-35 |
| | Sărăţele | 0,75 | 1-3-5 simultan | 8 | 190 °C | 25-30 |
| | Plăcinte cu legume | 1 | 3 | 7 | 180 °C | 55-60 |
| | Torturi uscate | 0,5 | 2 sau 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Madlene cu brânză | 1,5 | 3 | 7 | 180 °C | 25-30 |
| | Păstrăv în papiotă | 0,3 | 3 | 8,5 | 200 °C | 15-20 |
| **Coacere cu convecţie "multi power"** | Iepure la cuptor + | 1,5 | 1-3-5 simultan | 7,5 | 200 °C | 115-125 |
| | Plăcinte cu carne + | 1,5 | 1-3-5 simultan | | | 50-55 |
| | Plăcinte sărate | 1,5 | 1-3-5 simultan | | | 35-40 |
| | Pui | 1,5 | 2 | 6 | 180 °C | 60-65 |
| | Purcel la cuptor | 6,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 370-390 |
| | Sărăţele | 0,3 | 3 | 6 | 180 °C | 20 |
| | Prăjituri cu fructe | 1,5 | 3 | 7,5 | 200 °C | 30-35 |
| | Cartofi la cuptor | 1 | 3 | 6 | 180 °C | 30-35 |
| **Coacere "quick cooking"** | Lipii | 1 | 3 | 11,5 | Max. | 55-60 |
| | Pâine obişnuită | 1 | 1-4 simultan | 5,5 | 180 °C | 20-25 |
| | Pâine neagră | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 25-30 |
| | Pizza | 0,9 | 1-3-5 simultan | 11,5 | Max. | 10-11 |
| | Rosbif | 1,5 | 3 | 5,5 | 180 °C | 35-40 |
| | But | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 110-120 |
| | Curcan | 1 | 3 | 5,5 | 180 °C | 45-50 |
| **Coacere la grill** | Aripi de pui | 1 | 4-5 simultan | 7 | Max. | 25-30 |
| | Friptură la grătar | 0,8 | 3 | 7 | Max. | 20-25 |
| | Scoici-pieptene | 0,5 | 3 sau 4 | 7 | Max. | 14-16 |
| | Cartofi la cuptor | 1 | 3 | 7 | Max. | 20-25 |
| | Peşte de apă dulce | 1 | 3 sau 4 | 7 | Max. | 25-30 |
| | Roşii gratinate | 0,5 | 2 sau 3 | 7 | Max. | 20 |
| | Frigărui de anghilă | 0,5 | 3 | 7 | Max. | 20-25 |
| | Frigărui de curcan | 0,5 | 4 | 7 | Max. | 20-25 |
| **Coacere la grill cu convecţie** | Copane de pui | 1 | 4 sau 5 | 9,5 | 220 °C | 25-30 |
| | Cotlete de porc | 0,5 | 4 | 14 | Max. | 40-45 |
| | Bibilică | 1,2 | 4 | 14 | Max. | 30-35 |
| | Crap în papiotă | 0,3 | 3 | 8 | 200 °C | 20-25 |
| | Pui | 1,5 | 3 | 14 | Max. | 35-40 |
| | Prepeliţe | 0,8 | 4 | 14 | Max. | 30-35 |
| | Cârnăciori | 1 | 4 | 14 | Max. | 20-25 |
| | Legume | 1 | 4 sau 5 | 14 | Max. | 10-15 |

**N.B.:** indicaţiile din tabel sunt rezultatul unor probe de coacere efectuate de o echipă de bucătari profesionişti. În orice caz, acestea sunt orientative şi pot fi modificate în funcţie de preferinţele dv. personale.

## Setarea coacerii ghidate

Acest cuptor electronic Franke vă oferă posibilitatea de a găti 35 de tipuri de reţete diferite, folosind programele de coacere, duratele şi temperaturile setate deja pe cuptor: după selectarea reţetei dorite, cuptorul va coace în mod automat, folosind cea mai bună combinaţie de programe, temperaturi şi durate de coacere, pentru a obţine cele mai bune rezultate posibil. Toate reţetele pre-stabilite au fost încercate şi testate de bucătari profesionişti.
Pentru a seta una dintre cele 35 de reţete, procedaţi după cum urmează:
Apăsând şi rotind butonul C, selectaţi "COACERE GHIDATĂ" şi alegeţi una dintre cele 5 categorii de alimente descrise (legume sau paste făinoase, carne, peşte, desert, şi pâine sau pizza), apoi confirmaţi apăsând pe buton. După aceea selectaţi una dintre reţetele propuse, confirmaţi şi introduceţi alimentele în cuptor, pe nivelul recomandat în tabelul de coacere (vezi pagina precedentă). Pe afişaj se arată reţeta aleasă şi o greutate pre-stabilită pentru alimente: această greutate poate fi modificată rotind butonul C (greutatea alimentelor va influenţa durata de coacere). În acest moment puteţi alege să începeţi coacerea imediat ("ÎNCEPERE COACERE") sau într-un moment ulterior, în mod autonom, setând ora de terminare a coacerii. Iniţial, ora de terminare va fi propusă pe afişaj, ţinând cont de durata de coacere a reţetei alese: cu ajutorul butonului C se poate modifica ora de terminare a coacerii, pentru a-i întârzia astfel începerea. Acum se poate selecta funcţia sugerată de afişaj, rotind butonul A; după aceea, apăsând pe butonul C pentru a confirma, cuptorul începe să se încălzească, până la o temperatură pre-stabilită şi după trecerea unei durate pre-stabilite automat. Dacă este selectată o funcţie greşită, coacerea nu începe, iar un semnal acustic vă va avertiza în legătură cu această eroare. Nicio reţetă pre-stabilită nu face să pornească funcţia de preîncălzire.
În timpul coacerii, pe afişaj se indică simultan numele reţetei alese şi funcţia activă în acel moment.
În oricare dintre fazele coacerii se poate întrerupe şi anula coacerea, readucând butonul A în poziţia 0 - "oprit".
La terminarea coacerii, cuptorul emite un semnal acustic şi se opreşte automat; alimentele sunt oricum menţinute la cald încă aprox. 30 minute, prin coborârea temperaturii până la 80 °C.

## Funcţia Wellness

Programul Wellness vă permite să gătiţi reţete pe bază de carne, peşte şi legume, în mod complet natural şi dietetic. Practic, acest program necesită o durată de preparare prelungită, la temperatură redusă (în jur de 100 °C) şi fără a se utiliza ulei sau alte condimente: acest lucru permite să se menţină intacte toate elementele nutritive (minerale, vitamine etc.) ale alimentelor şi să se pună în valoare gustul lor natural.
După ce aţi selectat "COACERE GHIDATĂ", alegeţi programul Wellness şi apoi una dintre cele 6 reţete pre-stabilite, confirmând de fiecare dată prin apăsarea butonului C.
După acea urmaţi secvenţa de operaţiuni descrisă mai sus, pentru setarea reţetelor pre-stabilite.

## Funcţia "Meniuri complete"

Această funcţie permite să se gătească simultan până la 3 feluri de mâncare diferite (la alegere între aperitive, felul întâi, felul doi, desert) care formează un meniu complet, pe bază de carne sau peşte, sau să se gătească simultan până la 3 pizze, sau pâine în 3 tăvi.
Pentru a seta această funcţie, procedaţi cum se arată mai jos.
Apăsând şi rotind butonul C, selectaţi "COACERE GHIDATĂ", apoi alegeţi "MENIURI COMPLETE" şi confirmaţi apăsând pe buton. Alegeţi apoi dintre diferitele combinaţii (A= Aperitiv, 1= Felul întâi, 2= Felul doi, D= Desert) din meniurile pe bază de carne şi peşte şi confirmaţi introducerea celor 3 feluri de mâncare, poziţionându-le aşa cum se arată pe afişaj. După aceea rotiţi butonul A până când selectaţi funcţia recomandată pe afişaj şi confirmaţi tot cu butonul C. Afişajul va indica durata totală pentru prepararea meniului ales.
Meniul pe bază de carne poate fi compus din:

- Aperitiv: 500 gr – porţii unice pentru 6/8 persoane, de sufleu / plăcinţele sărate / omlete mici
- Felul întâi: 2000 gr – cannelloni / lasagne
- Felul doi: 1500 gr – carne de pui / iepure bucăţi
- Desert: 800 gr – tort Margherita / tort Paradiso

Meniul pe bază de peşte poate fi compus din:

- Aperitiv: 400 gr – scoici-pieptene / midii / scoici gratinate
- Felul întâi: 1800 gr – clătite cu ton / cannelloni cu biban / crap
- Felul doi: 1500 gr – crap / ştiucă / merlucius (întreg)
- Desert: 800 gr – tort Paradiso / tartă cu fructe

În acest moment cuptorul începe să se încălzească, în funcţie de temperatura şi durata pre-stabilite automat.
Meniurile complete, cu excepţia celor cu 3 pizze sau cu pâine în 3 tăvi, nu prevăd funcţia de preîncălzire.
În timpul coacerii, pe afişaj se indică timpul rămas până când felul de mâncare următor va fi gata şi poate fi scos din cuptor. Un semnal acustic (cu durata de un minut) vă va avertiza când s-a terminat coacerea pentru fiecare dintre cele 3 feluri de mâncare: simultan, pe afişaj va apărea mesajul "SCOATEȚI TAVA", iar litera de referinţă va începe să clipească intermitent.
După ce aţi scos şi cea de-a treia tavă şi ultima, pe afişaj va apărea mesajul "COACERE TERMINATĂ".
În oricare dintre fazele coacerii se poate întrerupe şi anula coacerea, readucând butonul A în poziţia "oprit".
La terminarea coacerii, cuptorul emite un semnal acustic şi se opreşte automat; alimentele sunt oricum menţinute la cald încă aprox. 30 minute, prin coborârea temperaturii până la 80 °C.

**IMPORTANT**: dacă alegeţi să gătiţi simultan numai două feluri de mâncare, este important să introduceţi tăvile pe nivelurile indicate. În acest caz, când afişajul indică scoaterea unei tăvi care nu a fost utilizată, este suficient să ignoraţi cererea şi să aşteptaţi următoarea indicaţie.
În plus, alimentele nu trebuie introduse niciodată în cuptor dacă încă mai sunt congelate.

# Curăţarea şi întreţinerea cuptorului

## Important

Înainte de a efectua orice operaţie de întreţinere a cuptorului trebuie să deconectaţi întotdeauna ştecherul din priză sau să întrerupeţi curentul de la reţeaua de alimentare, prin intermediul întrerupătorului general al instalaţiei electrice.

- Părţile din oţel inox şi cele emailate vor rămâne întotdeauna noi, dacă veţi avea grijă să le spălaţi cu apă sau folosind produse speciale, uscându-le apoi cu grijă.
- Este absolut interzisă utilizarea bureţilor de sârmă, a acidului muriatic sau a obiectelor care ar putea zgâria suprafaţa. **Evitaţi folosirea aparatelor de curăţat cu vapori şi a jeturilor directe de apă!**
- Petele care pot apărea pe fundul cuptorului, cu compoziţie diferită (sosuri, zaharuri, albumine şi grăsimi) provin de la stropii de mâncare sau de la mâncarea revărsată. În timpul coacerii sar stropi din cauza unei temperaturi prea ridicate, iar revărsările se datorează utilizării unor recipiente prea mici sau unei evaluări greşite a măririi volumului în timpul preparării. Aceste două inconveniente pot fi rezolvate prin folosirea unor recipiente cu margini înalte sau folosind tava pentru scurgerea grăsimii din dotarea cuptorului. Pentru curăţarea părţii inferioare a cuptorului, vă recomandăm să curăţaţi eventualele pete când cuptorul încă mai este cald; cu cât se amână curăţarea, cu atât mai greu va fi să se îndepărteze petele.

## Curăţarea uşii cuptorului (Fig. 6)

- Curăţarea uşii, atât la interior, cât şi la exterior, trebuie să fie efectuată când cuptorul este complet rece, cu apă caldă, evitând folosirea cârpelor aspre. Curăţaţi geamul cu detergenţi speciali.
- Nu folosiţi, pentru curăţare, materiale aspre, abrazive sau răzuitoare metalice ascuţite, pentru a curăţa părţile din sticlă, deoarece pot zgâria suprafaţa şi pot duce la spargerea sticlei.
- Pentru părţile emailate şi pentru interiorul cuptorului folosiţi apă caldă şi detergenţi neabrazivi.
- Pentru o curăţare mai aprofundată, se poate demonta masca decorativă din plastic a uşii cuptorului. Cu uşa deschisă, apăsaţi pe laturi şi scoateţi masca, aşa cum se arată în figură. Pentru a introduce la loc masca în uşa cuptorului, este suficient să o faceţi să alunece în locaşul său şi să o apăsaţi delicat, până când se prinde în dispozitivele de fixare laterale.

## Demontarea geamului interior al uşii cuptorului (numai modelele CR, CS şi SM) (Fig. 2)

Pentru o curăţare completă a geamului interior al cuptorului, acesta poate fi scos complet din uşă, în mod simplu, procedând astfel:

- cu uşa complet deschisă, rotiţi cu 180° cele două blocuri negre (pe care scrie “CLEAN”), de la extremitatea inferioară a uşii, astfel încât să se introducă în locaşurile care se află în structura cuptorului.
  **N.B.**: Verificaţi ca rotaţia să fie completă (în această poziţie, blocul va efectua un mic declic);
- ridicaţi cu grijă geamul interior: cele două blocuri vor împiedica închiderea uşii (dacă blocurile nu ar fi rotite complet, scoaterea geamului ar cauza închiderea imediată a uşii).




După terminarea operaţiunilor de curăţare, puneţi la loc geamul interior (direcţia corectă de montare a sticlei este identificată de inscripţia “TEMPERED GLASS”, care trebuie să poată fi citită în mod corect) şi rotiţi din nou blocurile de fixare a geamului în poziţia iniţială.

**ATENŢIE: nu încercaţi niciodată să închideţi uşa când unul sau ambele blocuri au deblocat parţial sau total geamul de la interior. La terminarea curăţării, nu uitaţi să rotiţi la loc blocurile, înainte de a închide uşa.**

## Demontarea geamului interior al uşii cuptorului (numai modelele TL şi CM) (Fig. 3)

Pentru o curăţare completă a geamului interior al cuptorului, acesta poate fi scos complet din uşă, în mod simplu, procedând astfel:

- cu uşa complet deschisă, rotiţi cu 180° cele două blocuri negre de la extremitatea inferioară a uşii (fig. 3a şi 3b).
  **N.B.**: Verificaţi ca rotaţia să fie completă (în această poziţie, blocul va efectua un mic declic);
- ridicaţi cu grijă geamul interior (fig. 3c): cele două blocuri vor împiedica închiderea uşii (dacă blocurile nu ar fi rotite complet, scoaterea geamului ar cauza închiderea imediată a uşii);
- pentru a scoate şi geamul din mijloc, scoateţi cele două garnituri laterale (fig. 3d) şi apoi ridicaţi geamul (fig. 3e);
- după ce aţi terminat operaţiunile de curăţare, puneţi la loc mai întâi geamul din mijloc (fig. 3f) (direcţia corectă de montare a sticlei este identificată de inscripţia “TEMPERED GLASS”, care trebuie să poată fi citită în mod corect), introducându-l cu atenţie în locaşurile corespunzătoare situate în partea de sus a uşii şi împingându-l astfel încât să ajungă la capătul locaşului;
- după aceea poziţionaţi ambele garnituri (fig. 3g), având foarte mare grijă la faptul că acestea trebuie să ajungă să se sprijine pe profilul superior al uşii;
- în final, puneţi la loc şi geamul interior (fig. 3h) şi întoarceţi la loc cele două blocuri de fixare în poziţia de închidere iniţială.

**ATENŢIE: nu încercaţi niciodată să închideţi uşa când unul sau ambele blocuri au deblocat parţial sau total geamul de la interior. La terminarea curăţării, nu uitaţi să rotiţi la loc blocurile, înainte de a închide uşa.**

### Demontarea cadrelor laterale (toate modelele, în afară de CR 981 P M, CS 981 P M şi SM 981 P M)

Îndoiţi în jos bara transversală angrenată în cilindrul de fixare şi scoateţi-o din cilindru.
Înclinaţi cadrul în sus cu aprox. 60° şi împingeţi-l încet în direcţia de înclinare. Ţinând cadrul înclinat, scoateţi cele două dispozitive de fixare superioare din orificiile locaşurilor.

### Montarea cadrelor laterale (toate modelele, în afară de CR 981 P M, CS 981 P M şi SM 981 P M)

Ţinând cadrul înclinat, introduceţi dispozitivele de fixare superioare în orificiile locaşurilor, împingând încet în direcţia de înclinare.
Menţinând cadrul înclinat, trageţi în direcţia de înclinare, până când dispozitivele de fixare superioare se sprijină pe partea externă a peretelui cavităţii.
Rotiţi cadrul spre peretele cavităţii. Îndoiţi în jos bara transversală angrenată în cilindrul de fixare şi scoateţi-o din cilindru.

### Demontarea uşii cuptorului

Pentru a înlesni curăţarea cuptorului, se poate demonta uşa (vezi Fig. 4a, Fig. 4b şi Fig. 4c), acţionând asupra balamalelor aşa cum se arată în continuare:

– Balamalele (A) sunt dotate cu două pârghii mobile (B). Ridicând pârghia (B), balamaua se deblochează din locaşul său.
– După aceea trebuie să se ridice uşa în sus şi să se scoată spre exterior; pentru a efectua aceste operaţiuni, apucaţi de laturile uşii, în apropierea balamalelor.
– Pentru a monta uşa la loc, introduceţi balamalele în locaşurile respective.
– Înainte de a închide uşa, nu uitaţi să rotiţi cele două pârghii mobile (B) utilizate pentru a angrena balamalele.

### Înlocuirea becului cuptorului (Fig. 7)

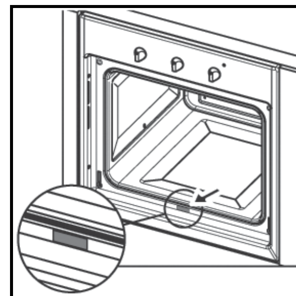
Cuptoarele Franke sunt dotate cu două becuri dreptunghiulare. Dacă este necesară înlocuirea becului din cuptor, trebuie să procedaţi astfel:

– întrerupeţi alimentarea aparatului cu ajutorul întrerupătorului omnipolar utilizat pentru conectarea aparatului la instalaţia electrică, sau deconectaţi ştecherul, dacă este accesibil;
– scoateţi calota din sticlă (A) folosind drept pârghie o şurubelniţă plată;
– scoateţi becul din locaşul său şi înlocuiţi-l cu altul, rezistent la temperaturi ridicate (300 °C), care are următoarele caracteristici:
  Tensiune: **220/240 V ~ 50-60 Hz**
  Putere: **25 W (SM 981 P) sau 15 W (toate celelalte modele)**
  Racord: **G9 pentru bec cu halogen (SM 981 P) sau E14 mignon (toate celelalte modele)**.

**Notă**: se recomandă să nu atingeţi becul direct cu mâinile; folosiţi o cârpă sau un şervet de bucătărie din hârtie absorbantă.

# Asistenţa

Dacă apar eventuale probleme în funcţionare, contactaţi un Centru de Asistenţă Tehnică din lista anexată.



**Nu vă adresaţi niciodată unui tehnician neautorizat.**

### Comunicaţi:

– tipul de anomalie;
– modelul aparatului (Art.);
– numărul de serie (S.N.).

Aceste informaţii se găsesc pe plăcuţa cu caracteristicile indicată în certificatul de garanţie.

# Avertismente privind siguranţa

• Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru eventualele daune produse de: instalarea greşită, utilizarea neadecvată, greşită sau nerezonabilă.
• Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacităţi psihice sau motorii reduse (inclusiv copiii) sau lipsite de experienţă şi de cunoştinţe, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi sau sunt instruiţi în legătură cu folosirea aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranţa lor.
• Copiii trebuie supravegheaţi, ca să nu se joace cu aparatul.

### Adresaţi-vă exclusiv personalului calificat în următoarele cazuri:

Pentru a garanta eficienţa şi siguranţa acestui aparat electrocasnic:

- adresaţi-vă exclusiv centrelor de asistenţă tehnică autorizate;
- cereţi întotdeauna să se utilizeze piese de schimb originale;
- aparatul este proiectat pentru utilizarea neprofesională, în locuinţe; nu îi modificaţi caracteristicile;
- pe plăcuţa cu datele tehnice se află simbolurile ţărilor de destinaţie pentru care sunt valabile instrucţiunile;
- numai când aparatul este racordat corect la o instalaţie de împământare eficientă, conform prevederilor normelor în vigoare, este garantată siguranţa electrică.
- **Aveţi grijă să nu atingeţi rezistenţele şi unele părţi ale uşii cuptorului în timpul utilizării, deoarece se înfierbântă; în special, nu lăsaţi copiii să se apropie.**

### Ţineţi copiii departe de:

- panoul de comandă şi de aparat în general;
- componentele ambalajului (pungi, polistiren, agrafe metalice etc.);
- aparat, în timpul funcţionării cuptorului şi imediat după aceasta, deoarece este supraîncălzit;
- aparatul nefolosit (în acest caz trebuie să fie făcute inofensive părţile care ar putea fi periculoase).

### Evitaţi următoarele operaţiuni:

- atingerea aparatului cu părţi ale corpului umede;
- folosirea aparatului când sunteţi desculţi;
- tragerea de aparat sau de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză;
- operaţiile improprii şi periculoase;
- blocarea deschiderilor de ventilare sau de eliminare a căldurii;
- lăsarea cablurilor de alimentare ale altor aparate electrocasnice pe părţile calde ale aparatului;
- expunerea la agenţi atmosferici (ploaie, soare);
- utilizarea cuptorului ca loc de păstrare pentru diferite obiecte;
- folosirea lichidelor inflamabile în apropierea aparatului;
- folosirea de adaptoare, prize multiple şi/sau prelungitoare;
- instalarea sau repararea fără intervenţia personalului calificat.

### Adresaţi-vă exclusiv personalului calificat în următoarele cazuri:

- instalarea (în conformitate cu instrucţiunile producătorului);
- în caz de dubii privind funcţionarea.
- înlocuirea prizei în caz că este incompatibilă cu ştecherul aparatului.

### Adresaţi-vă centrelor de asistenţă autorizate de producător în următoarele cazuri:

- imediat după ce aţi scos ambalajul, dacă aveţi dubii în legătură cu integritatea aparatului;
- înlocuirea sau deteriorarea cablului de alimentare;
- defecţiuni sau funcţionare defectuoasă, cerând piese de schimb originale.

### Este bine să se efectueze următoarele operaţiuni:

- utilizarea numai pentru gătitul alimentelor, evitând alte utilizări;
- înainte de a efectua orice operaţie de curăţare sau de întreţinere sau în caz de funcţionare defectuoasă, deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu electricitate;
- pentru a introduce sau a scoate vasele, utilizaţi mănuşi de bucătărie;
- deoarece mânerul uşii ar putea fi mai cald la extremităţi, din cauza eventualei ieşiri a aerului, apucaţi-l întotdeauna de mijloc;
- controlaţi întotdeauna ca butoanele să fie în poziţia de oprire când aparatul nu este folosit.
- dacă hotărâţi să nu mai utilizaţi aparatul, deconectaţi-l de la reţeaua electrică;

# Instalarea (Fig. 5)

**Important:** instalarea trebuie efectuată în conformitate cu normele şi cu prevederile legale în vigoare. Trebuie să fie efectuată numai de către personal specializat şi autorizat.

### Caracteristicile mobilei

La mobilele pentru încorporare, componentele (materiale plastice şi lemn furniruit) trebuie să fie îmbinate cu lianţi rezistenţi la căldură (max. 100 °C): materialele şi lianţii neadecvaţi pot cauza deformări şi pot duce la dezlipirea componentelor. Mobila trebuie să permită trecerea liberă a conexiunilor electrice. Mobila în care este introdus cuptorul trebuie să fie suficient de robustă, încât să suporte greutatea aparatului.
Cuptorul trebuie să fie montat într-un mod sigur, în nişa prevăzută. Cuptorul poate fi încorporat într-un dulap-soldat sau sub blatul unei mobile modulare, garantându-se în orice caz o aerisire suficientă (vezi figura corespunzătoare 6, în funcţie de model).

# Instrucţiuni de montare

## Modelele CM şi TL (Fig. 8a/8b/8c)

Măsuraţi lăţimea peretelui lateral (S) al mobilei, care, de obicei, poate fi de 16, 18 sau 20 mm.

**Perete lateral de 16**: poziţionaţi pe fiecare suport de fixare (F) 2 elemente (T) pe care este indicat numărul **16**.

**Perete lateral de 18**: poziţionaţi pe fiecare suport de fixare (F) 2 elemente (T) pe care este indicat numărul **18**.

**Perete lateral de 20**: pentru peretele de 20 mm nu este necesar să introduceţi niciun element.

Poziţionaţi suporturile (F) sprijinindu-le pe peretele lateral al mobilei şi, în partea de jos, pe suprafaţa de susţinere a cuptorului.

Fixaţi suporturile (F) cu ajutorul şuruburilor (V). Introduceţi cuptorul în mobilă, deschideţi complet uşa şi fixaţi-l de suporturile (F) utilizând cele 4 şuruburi (V) şi cele 4 distanţiere din plastic (D).

## Modelele CR, CS, SG şi SM (Fig. 8d)

Introduceţi aparatul în locaş; fixaţi corpul de mobilă cu cele 4 şuruburi şi cei 4 cilindri din dotare, folosind orificiile practicate pe laturi (Fig. 8d).

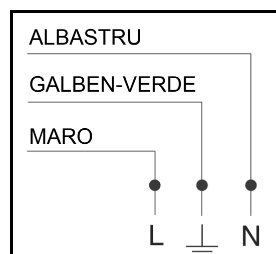
**Notă: Pentru toate modelele, în cazul introducerii sub o plită, rotiţi în prealabil spre dreapta sau spre stânga racordul plitei (R), pentru a permite introducerea corectă a cuptorului (Fig. 8e).**

# Racordarea la reţeaua electrică

Cuptorul FRANKE este furnizat având un cablu de alimentare tripolar cu terminale libere.

În cazul în care cuptorul este conectat permanent la reţeaua de alimentare, trebuie prevăzut un dispozitiv care să asigure deconectarea de la reţea, cu o distanţă de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă pentru categoria de supratensiune III. Asiguraţi-vă că:

a) ştecherul şi priza sunt adecvate pentru un curent de 16 A;
b) la amândouă se poate ajunge uşor şi sunt amplasate astfel încât nicio parte sub tensiune să nu poată fi accesibilă în timpul introducerii sau scoaterii ştecherului din priză;
c) ştecherul poate fi introdus fără dificultate;
d) după introducerea ştecherului în priză, cuptorul nu trebuie să se sprijine pe acesta când este instalat în mobilă;
e) la aceeaşi priză nu trebuie să fie conectate terminalele de la două aparate;
f) dacă se înlocuieşte cablul de alimentare, trebuie utilizat unul cu specificaţii 3 x 1,5 mm$^2$ de tip H05VV-F;
g) este fundamental să se respecte polarităţile de cuplare ale terminalelor libere (Maro=fază – Albastru=nul – Galben/verde=împământare).




**N.B.:** verificaţi ca specificaţiile instalaţiei electrice din locuinţa dv. (tensiune, putere maximă şi curent) să fie compatibile cu cele ale cuptorului dv. FRANKE.

**N.B.:** Dacă e deteriorat cablul de alimentare, trebuie să fie înlocuit de producător sau de serviciul de asistenţă tehnică sau de o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita riscurile.

# Date tehnice

**Dimensiunile utile ale cuptorului:**
**Modelele CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M**
lăţime: 430 mm
adâncime: 410 mm
înălţime: 370 mm
**Modelele SM M şi SM P**
lăţime: 430 mm
adâncime: 410 mm
înălţime: 320 mm

**Volumul util al cuptorului:**
modelele CR M M, CR P M, CS M M, CS P M, SG M M, SM M M: 65 litri
modelele SM M şi SM P: 57 litri

**Consumuri (funcţia Convenţional):**
pentru a atinge 175 °C: 0,32 kW/h
pentru a menţine 175 °C: 0,62 kW/h
consum total: 0,94 kW/h

**Consumuri (funcţia Convecţie):**
pentru a atinge 200 °C: 0,31 kW/h
pentru a menţine 200 °C: 0,81 kW/h
consum total: 1,12 kW/h

**Tensiune şi frecvenţă de alimentare:**
220/240 V ~ 50-60 Hz

**Puterea totală şi capacitatea siguranţei fuzibile:**
2850 W - 16 A
(SM 981 P) 2950 W - 16 A

**Puterea rezistenţei:**
din “plafon”: 1000 W
de la bază: 1250 W
grill: 2250 W
circulară: 2000 W
motoventilator: 30 W
bec iluminare cuptor: 15 W x 1
bec iluminare cuptor (SM 981 P): 25 W x 1
ventilator tangenţial: 15 W
ventilator tangenţial (SM 981 P): 35 W



Acest aparat este conform cu următoarele Directive Comunitare:

– 2006/95/CE (Joasă Tensiune);
– 2004/108 CEE (Compatibilitate electromagnetică).

**INFORMAŢII PENTRU UTILIZATORI**

**în conformitate cu articolul din decretul legislativ din 25 iulie, nr. 15, “Punerea în practică a Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE şi 2003/108/CE, referitoare la reducerea utilizării substanţelor periculoase în aparatele electrice şi electronice, precum şi la eliminarea deşeurilor”.**

Simbolul pubelei barate de pe aparat indică faptul că produsul, la terminarea vieţii utile, trebuie să fie eliminat separat faţă de celelalte deşeuri.

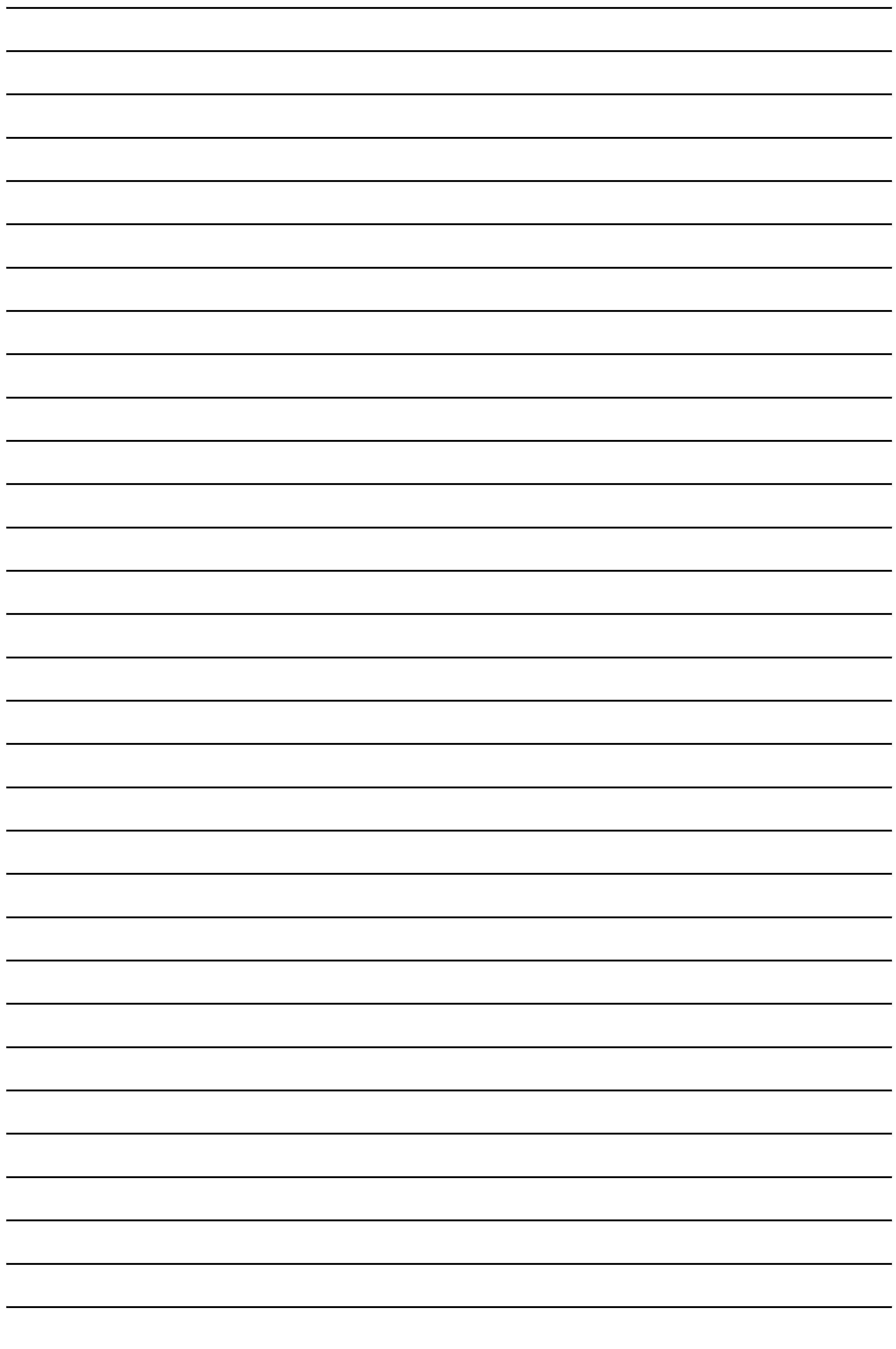
Prin urmare, utilizatorul va trebui să predea aparatul care nu mai este utilizat către centrele corespunzătoare de colectare diferenţiată a deşeurilor electronice şi electrotehnice, sau să-l predea vânzătorului în momentul cumpărării unui nou aparat de tip echivalent, în raport de unu la unu.






Colectarea diferenţiată corespunzătoare, pentru trimiterea ulterioară a aparatului casat spre a fi reciclat, tratat şi eliminat în mod compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului şi asupra sănătăţii persoanelor şi favorizează reciclarea materialelor din care e fabricat aparatul.

Eliminarea ilegală a produsului de către utilizator duce la aplicarea sancţiunilor prevăzute de decretul legislativ nr. 22/1997 (articolul 50 şi următoarele din decretul legislativ nr. 22/1997).





**Franke S.p.A.**
**via Pignolini, 2**
**37019 Peschiera**
**del Garda (VR)**
**www.franke.it**

991.0196.357 IM01